



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Żur na wywarze z ziemniaków

Do smaku dodajemy startego chrzanu

Składniki:

- sól, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.
- mąka , 3 dag
- śmietana, 1 szkl.
- wywar, 0.5 l
- żur, 0.75 l

Sposób przygotowania:

Zagotować wywar, dodać żuru do smaku, posolić, zupę podprawić śmietaną z mąką, Zagotować, dodać roztarty czosnek. Podawać z ziemniakami okraszonymi słoniną.

