



Tekst i zdjęcie: **frater007** - Szef Kuchni (1330)

Żurek na boczku

Trochę tradycji

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

☒ idealne dla dzieci

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- boczek wędzony, 50 g
- ziemniak, 200 g
- śmietana, 50 g
- żur, 70 g
- sól, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki pokroić, zalać wodą (tak, żeby były tylko przykryte) dodać boczek lub kiełbasę, posolić i gotować. Czosnek oczyścić, posiekać, rozetrzeć z odrobiną soli i dodać do ziemniaków. Gdy ziemniaki są miękkie, wlać żur, dodać majeranek i zagotować. Przed podaniem dodać śmietanę, wymieszać. Uwaga: żur można podawać również z ziemniakami ugotowanymi osobno.

