Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef Kuchni (6855)

Żurek grzybowy

Pyszny, aromatyczny żurek na aromatycznym wywarze

Czas przygotowania: do 1 godziny

Stopień trudności: Trudne

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: gotowane

Liczba porcji: więcej

- ☑ idealne dla dzieci
- ☑ na Wielkanoc
- ☑ Na Boze Narodzenie
- ☑ karnawal

Składniki:

- włoszczyzna, 1 szt.
- grzyby suszone , 1 szkl.
- chrzan, 1 łyżk.
- Śmietana 18% , 1 szkl.
- liście laurowe, 4 szt.
- ziele angielskie, 6 szt.
- żytni zakwas , 0.5 l
- majeranek, 2 łyżk.
- ząbek czosnku, 2 szt.
- cebula, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Robimy wywar z warzyw: pora, selera, pietruszki, marchewki, 1 cebuli, liścia laurowego i ziela angielskiego. Gotujemy około 1 godziny. W międzyczasie gotujemy wywar z grzybów suszonych - zalewamy je woda i gotujemy około 45min-1h. Podsmażamy na maśle klarowanym jedna cebule, drobno posiekana. W moździerzu rozgniatamy majeranek, czosnek i sól. Wyjmujemy warzywa z wywaru (wykorzystujemy np. do sałatki) - wlewamy cały zakwas, wywar z grzybów (można dodać rownież grzybki) usmażoną cebule, przyprawę z majeranku i chwile gotujemy. Hartujemy śmietanę i dolewamy do zupy. Doprawiamy. Smacznego.