Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Żur

Żur można również sporządzić na wywarze z podrobów lub z białej kiełbasy

☑ na Wielkanoc

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- kiełbasa serdelowa, 10 dag
- wywar z kości, 4 szkl.
- mąka , 3 dag
- śmietana, 12 dag
- ząbek czosnku, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- majeranek, 1 łyżecz.
- kiełbasa, 15 dag

Sposób przygotowania:

Przygotować zakwas ha 2—3 dni przed gotowaniem żuru. W tym celu mąkę żytnią zalać dwiema szklankami ciepłej wody (20— 25°C) w słoiku lub kamiennym naczyniu, przykryć gazą i potawić w ciepłym miejscu. Do przecedzonego wywaru dodać zamieszany uprzednio zakwas. Z mąki i śmietany zrobić zaprawę, wlać do żuru, zagotować. Dodać majeranek, obrany, drobno posiekany i roztarty z solą czosnek oraz obraną ze skóry i pokrajaną w kostkę kiełbasę serdelową. Doprawić do smaku solą. Podawać z gotowanymi tłuczonymi ziemniakami, polanymi stopioną słoniną. Żur można również sporządzić na wywarze z podrobów lub z białej kiełbasy, którą po ugotowaniu kraje się i wkłada do zupy.