



Tekst i zdjęcie: **Brownny** - Srebrny Szef Kuchni (2650)

Zur

Zur

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- ---, 1.5 szkl.
- ---, 1 l
- chleb pałnoziarnisty, 1 szczypta
- ---, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 2 szczypta
- czosnek, 1 szczypta
- sos sojowy, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1.5 cup wholemeal flour pour 1 liter of boiled lukewarm water, add a crust of wholemeal bread, leave for 4 days in a warm room, covered with gauze. Strain and refrigerate. Cut potatoes and pour boiling water boil, add salt, pour the leaven, add the onions stewed in oil. Zur spice with pounded garlic cloves of garlic, soy sauce.

