

Żurek na domowym zakwasie

Składniki:

Zakwas:

1 szklanka mąki żytniej
3 szklanki letniej wody
3 ząbki czosnku
2 świeże liście laurowe
ziele angielskie
skórka z 1 kromki razowego chleba

Wywar:

2 marchewki
½ selera
2 korzenie pietruszki
1 por
majeranek
200g wędzonego boczku
4 małe białe kiełbaski
3-4 suszone grzyby
5 ziemniaków
6 jajek ugotowanych na twardo
1-2 szalotki
śmietana
sól
pieprz

Przygotowanie:

Aby przygotować zakwas, do wysokiego naczynia kamionkowego lub szklanego wsyp mąkę, zalej ją połową ciepłej wody, wymieszaj, dodaj resztę wody, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie oraz skórkę chleba, wymieszaj ponownie. Odstaw w ciepłe miejsce na 3 dni, pamiętając o tym, aby codziennie wymieszać zawartość naczynia.

Boczek pokrój w drobną kostkę, przysmaż, a następnie zalej go wodą, dodaj umyte i obrane warzywa.

Po pół godziny wyciągnij warzywa, dodaj pokrojone grzyby, ziemniaki, kiełbasę i majeranek, gotuj około 20 minut. Po tym czasie wyciągnij kiełbasę, dodaj przecedzony zakwas, zagotuj, dopraw do smaku. Podawaj z jajkiem na twardo, kawałkami kiełbasy i 1 łyżką śmietany.