



ŚWIĄTECZNY ŻUREK Z KIEŁBASKĄ

SKŁADNIKI:

1 opakowanie białych kiełbasek „Natturrino”
Sokołów
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
30 g namoczonych suszonych grzybów
1,5 l wywaru na warzywach lub wędzonce
300 ml zakwasu
100 ml śmietany
1 łyżka chrzanu
majeranek suszony
6 jaj przepiórczych
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Jaja przepiórcze ugotować na twardo, a następnie ostudzić i obrać. Boczek, kiełbaski i grzyby pokroić na kawałki.
2. Wywar podgrzać i połączyć z zakwasem. Całość doprawić majerankiem, solą, pieprzem i chrzanem.
3. Zupę zabielić śmietaną. Na patelni podsmażyć boczek, kiełbaski oraz grzyby, po czym składniki wyłożyć na talerze, zalać żurkiem i udekorować jajami przepiórczymi.