



## ŚWIĄTECZNY ŻUREK Z KIEŁBASKĄ

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie białych kiełbasek „Naturrino” 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.