

TEMAT: ŻUREK WIELKANOCNY



Żurek z białą kielbasą, boczkiem i jajkiem na twardo, ugotowany na wywarze. Taki żurek podajemy na śniadanie wielkanocne, dodając do niego święcone jajko. Można przygotować go na kupnym lub domowym zakwasie na żurek. Jest pyszny i lekko kwaśny. Tak przygotowany żurek można podawać również w ciągu roku z ugotowanymi i pokrojonymi w kostkę ziemniakami. Marchewkę z wywaru też można pokroić na plasterki i dodać do zupy.

Składniki na ok. 6- 7 porcji:

- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- kawałek selera
- 3 kawałki suszonych grzybów
- ok. 500g białej kielbasy (może być również wędzonej)
- 200g wędzonego boczku (najlepiej w miarę chudego)
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka pieprzu czarnego
- ½ łyżeczka soli
- trochę chrzanu do smaku (tego ze słoiczka)
- 1,5 litra wody
- ok. 500ml zakwasu na żurek (polecam domowy, ale może być również kupny)
- suszony majeranek (łyżka lub więcej)
- ok. 50ml słodkiej śmietany 30- 36% (lub więcej)
- jajka (ok. 6 sztuk)

Sposób przygotowania:

1. Marchewki, pietruszkę i seler obrać, umyć, pokroić na duże kawałki i włożyć do garnka. Dodać cebulę, grzyby, kielbasę (nakłuć ją wcześniej widelcem), boczek, ziele angielskie, liście laurowe, sól i pieprz. Dodać 1,5 litra wody. Zagotować. Gotować na małej mocy palnika przez 30 minut, pod przykryciem.
2. Osobno ugotować jajka na twardo.
3. Warzywa i mięso wyciągnąć z garnka. Kielbasę pokroić w plasterki, a boczek w kostkę. Grzyby pokroić w paseczki. Odstawić na bok.
4. Do wywaru dodać zakwas i majeranek. (Majeranku dodajemy sporo. Co najmniej łyżkę). Gotować 10 minut. (Nie dłużej, bo zakwas może stracić smak i aromat). Na końcu wlać śmietanę. Dodać kielbasę, boczek i grzyby. Dodać chrzan. W razie potrzeby doprawić do smaku solą i pieprzem.
5. Podawać z przekrojonym na pół lub ćwiartki jajkiem.

Żurek wielkanocny przepis nr 2

Składniki:

- 750-800 g białej kiełbasy
- 3-4 cebule
- 600 g obranych ziemniaków
- 1 butelka zakwasu na żur tak mniej więcej 800 ml
- 5 grzybów suszonych drobno pokruszonych
- 300 g wędzonego boczku pokrojonego w kosteczkę
- 5 jajek (do podania)
- 10 kulek ziela angielskiego
- 4 listki laurowe
- pieprz i sól
- 3 łyżki masła lub oleju (opcjonalnie jeśli cebulkę przed dodaniem do żurku lekko podsmażam, wtedy staje się słodsza)
- 250 ml słodkiej śmietany zwierzęcej najlepiej takiej 30% ale 18% też jest OK. lub śmietany roślinnej
- 4 litry wody
- majeranek do smaku
- 2 łyżki chrzanu
- 2 ząbki czosnku



Żurek wielkanocny – przepis:

1. Obieram i kroję w kostkę dwie cebule, smażę je na złoto. Boczek również smażę na złoto.
2. W dużym garnku gotuję wodę z jedną pokrojoną w piórka cebulą, zielami angielskimi, grzybami i listkami laurowymi. Biała kiełbasę nakłuwam i delikatnie wkładam do garnka, powinna być zanurzona. Zmniejszam gaz, wodę schładzam do jakiś 85 stopni i parzę kiełbasę. Po około 15-20 minutach wyławiam kiełbasę na talerz, dodaję obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, usmażoną cebulę i boczek. Ziemniaki gotuję do miękkości.
3. Wlewam do zupy 500 ml zakwasu – żurku, zagotowuję ponownie i gotuję przez kolejne 5 minut. Wyłączam i zalewam śmietaną.
4. Obieram kiełbasę z osłonki i kroję w plastry. Czasami nie obieram, nie ma obowiązku, ponieważ biała kiełbasa jest w naturalnym flaku (jelicie). Również dodaję ją do zupy i mieszam dokładnie. W tym momencie mogę doprawić ją odpowiednią ilością soli, pieprzu, majeranku, wgniatam dwa ząbki czosnku i mieszam z chrzanem. Jajko wkładam bezpośrednio do talerza. Podaję, żurek wielkanocny jest gotowy!

Przepisy skradłam z Internetu, na ich podstawie podobnie gotuję swój żurek na Wielkanoc.