





Żurek

Tradycyjna zupa

 Czas na High: 2

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- boczek wędzony, 200 g
- czosnek, 3 ząbki
- cebula, 1 szt
- olej, 2 łyżki
- grzyby suszone, garstka
- liść laurowy, 3 szt
- ziele angielskie, 8 szt
- majeranek, 2 łyżki
- domowy zakwas, 0,5 l
- śmietana 18%, 200 ml
- pieprz, 10 ziaren
- chrzan tarty, łyżka
- musztarda, łyżka
- sól, do smaku
- woda, 1,2 l
-



Wykonanie:

Boczek, obrany czosnek i cebulę pokrój w drobna kostkę. Następnie przesmaż na oleju w naczyniu Crock-Pot tylko w przypadku wolnowarów z misą DuraCeramic przez ok 3 min. Po czasie wlej zimną wodę i domowy zakwas. Do całości dodaj resztę składników bez soli i śmietany, dokładnie wymieszaj i ustaw poziom high na 2 godziny. Przed podaniem dodaj zahartowaną śmietanę i dopraw solą do smaku.

Złote myśli

- podawaj z jajkiem na twardo, gotowanymi ziemniakami lub białą kielbasą.