



Podlaskie Centrum
Produktu Lokalnego



O produktach na poważnie (/)

Dodana: 31 marzec 2023 12:06

Zmodyfikowana: 31 marzec 2023 14:39

Żurek z jajkiem i białą kielbasą

Żurek wielkanocny z jajkiem i białą kielbasą

Żurek wielkanocny z jajkiem i białą kielbasą

Składniki

2 litry wody

25 dkg żeberek wędzonych

30 dkg białej kielbasy

2 małe ziemniaki

1 cebula

1 marchew

¼ małego selera

2 liście laurowe

3 ziarna ziela angielskie

4 ugotowane jajka

125 ml śmietany 18 %

przyprawy: sól 1 łyżeczka, pieprz naturalny ½ łyżeczki, pieprz ziołowy ½ łyżeczki, majeranek 1 łyżka, chrzan 1 łyżeczka, zakwas 1 szklanka

natka pietruszki do dekoracji

Sposób przygotowania

Do garnka z wodą wkładamy umyte żeberka i gotujemy ok. 30 minut. Warzywa myjemy i obieramy, kroimy w kawałki, ziemniaki w kostkę. Do garnka z żeberkami dodajemy włoszczyznę (cebulę, marchew, seler) liście laurowe, ziele angielskie i gotujemy następne 30 minut. Do wywaru wkładamy białą kielbasę w całości i gotujemy na małym ogniu ok. 15 minut, nie doprowadzając do wrzenia. Wyjmujemy z zupy kielbasę i żeberka, a do wywaru dodajemy pokrojone w słupki ziemniaki, zakwas i majeranek. Gotujemy ok. 10 minut do miękkości ziemniaków. Garnek odstawiamy z ognia. Zupę przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i chrzanem. Całość zaprawiamy śmietaną.

Wyjętą z wywaru kielbasę białą kroimy w krążki, z żeberka obieramy mięso i kroimy w kostkę. Mięso i kielbasę wkładamy do bulionówek, zalewamy żurkiem, dodajemy połówki ugotowanych na twardo jajek. Dekorujemy natką pietruszki.

Produkty polecane:

- przyprawy: <https://produkty.podlaskie.eu/runo> (<https://produkty.podlaskie.eu/runo>)
- śmietana - <https://produkty.podlaskie.eu/osmlapy> (<https://produkty.podlaskie.eu/osmlapy>)
- wędliny - <https://produkty.podlaskie.eu/biebrzanskiesmaki> (<https://produkty.podlaskie.eu/biebrzanskiesmaki>)

