Wielkanocny Żurek

Składniki:
1.5 litra wywaru (z wędzonej kostki od schabu i warzyw)
3 suszone grzyby
żur (zakwas z żytniej mąki)
0.5 kg białej kiełbasy
0.5 szklanki gęstej śmietany
łyżka chrzanu (najlepiej startego świeżego)
cebula
2 ząbki czosnku
liść laurowy, ziele angielskie, majeranek
sól i pieprz
jajo ugotowane na twardo

Przygotowywanie żurku zaczniemy od ugotowania wywaru z kostki mięsnej i włoszczyzny z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego, pieprzu w ziarnkach oraz suszonych grzybów (wcześniej namoczonych). W trakcie kroimy cebulę na ćwiartki, podpiekamy na suchej patelni i również dodajemy do wywaru. Wszystko gotujemy ok. 40 minut. Następnie wyjmujemy kostkę, włoszczyznę i cebulę a do pozostałego wywaru wlewamy zakwas. Gotujemy ok. 20 na wolnym ogniu. W trakcie dodajemy chrzan oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Zaprawiamy śmietaną i doprawiamy solą i pieprzem. Na sam koniec gotowania dodajemy majeranek.
Jeśli kupiliśmy białą kiełbasę surową, dodajemy ją w całości 10-15 minut przed końcem gotowania. Po ugotowaniu zupy wyjmujemy ją i kroimy w grube plastry.
Plastry kiełbasy, jajo ugotowane na twardo z wielkanocnego koszyczka oraz odrobinę startego świeżego chrzanu zalewamy żurkiem. I gotowe.

Przepis i smakowite zdjęcia pochodzą od: https://www.facebook.com/Koło-Gospodyń-Wiejskich-w-Mogilnie-Małym-317541401758577/

Życzymy smacznych, spokojnych i przede wszystkim zdrowych Świąt!