

Żurek na zakwasie z białą kiełbasą

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 min

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 46 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - 10 g grzybów suszonych namoczyć w letniej wodzie przez około 20-30 min.

Krok 2 - W tym czasie przygotować warzywa: 120 g marchwi, 80 g pietruszki i 80 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 3 ząbki czosnku obrać. 120 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki.

Krok 3 - 100 g boczku pokroić w kostkę ok 0,5 cm x 0,5 cm.

Krok 4 - Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 2-3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego, 10 g namoczonych grzybów suszonych, 4 szt kiełbasy białej surowej oraz przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.

Krok 5 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 120 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatkki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 100 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę. Wlać 1800 g wody (1,8 litra), dodać 1,5 łyżeczki soli. Do dzbanka

włożyć koszyczek z kiełbasą i warzywami. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 105°C, 35 minut, prędkość 1.

Krok 8 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z kiełbasą i warzywami. Do wywaru wlać 500 ml zakwasu na żurek, dodać 1 łyżkę chrzanu, 2 łyżki majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, gotować zupę - temperatura 100°C, czas 5min, prędkość 1

Krok 9 - Przez otwór w pokrywie wlać 50 g śmietanki 18%. Wymieszać zupę czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 10 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, mielonym czosnkiem. Można dodać również więcej chrzanu.

Krok 11 - Zupę podawać w miseczkach z pokrojoną w plasterki białą kiełbasą i połówkami jajek ugotowanych na twardo. Posypać pokrojoną natką pietruszki.

Wskazówki :

Do żurku można dodać pokrojone warzywa (marchew pietruszkę, seler), które pozostały po gotowaniu wywaru na żurek.

Żurek można podać również z ziemniakami.