

Żurek na żeberkach bez zakwasu

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować składniki: 10 g grzybów suszonych namoczyć w letniej wodzie przez około 20-30 min. W tym czasie przygotować warzywa: 100 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. 80 g boczku pokroić w kostkę ok 0,5 cm x 0,5 cm. 250 g żeberek umyć, przekroić w poprzek (wzdłuż kości) na mniejsze kawałki .

Krok 2 - Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 2 liście laurowe, 5 ziaren ziela angielskiego, 10 g namoczonych grzybów suszonych, 250 g pokrojonych żeberek oraz przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.

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

Krok 4 - Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatkę zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 100°C, 5 minut, prędkość 1.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do cebuli włożyć 80 g boczku wędzonego pokrojonego w niedużą kostkę. Wlać 1500 g wody (1,5 litra), dodać 1,5 łyżeczki soli. Do dzbanka

włożyć koszyczek z żeberkami i warzywami. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 105°C, 50 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z żeberkami i warzywami. Po przestygnięciu z żeberek oddzielić kości a mięso pokroić w paski.

Krok 7 - Do wywaru w dzbanku wlać 300 g soku z ogórków kiszonych, dodać 1 płaską łyżkę chrzanu, 2 łyżki majeranku, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę, gotować zupe – temperatura 100°C, czas 5min, prędkość 1

Krok 8 - Przez otwór w pokrywie wlać 30 g śmietanki 18%. Wymieszać zupe czas 1 minuta, prędkość 2.

Krok 9 - Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupe solą, pieprzem, mielonym czosnkiem. Można dodać również więcej chrzanu.

Krok 10 - Zupę podawać w miseczkach z pokrojonym w paski mięsem z żeberek 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.