Żur grzybowy wigilijny na zakwasie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 30 min
Liczba porcji: 8-10
Czas gotowania: 45 min

Użyte akcesoria :

- nóż
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - 20 g grzybów suszonych namoczyć w 250 ml letniej wody przez około 20-30 min. Po tym czasie pokroić grzyby w paski. Wodę z namaczania grzybów zachować.

Krok 2 - Przygotować warzywa: 100 g marchwi, 80 g pietruszki i 80 g selera obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 4 ząbki czosnku obrać. 160 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki.

Krok 3 - Na dnie koszyczka ułożyć w kolejności: 3 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, przygotowane kawałki marchwi, pietruszki i selera.

Krok 4 - W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć pokrojoną cebulę i 4 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę , za pomocą łopatki zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę – zeszklić cebulę – temperatura 90˚C, czas 5 minut, prędkość 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, do cebuli wlać wodę z namaczania grzybów i 1,3 litra wody. Dodać 1 pełną łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100˚C, 35 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąc koszyczek z warzywami. Do wywaru wlać 300 ml zakwasu na żurek, dodać 1 łyżkę chrzanu, 2 łyżki majeranku. Zamknąć pokrywę, gotować zupę – temperatura 100˚C, czas 6 min, prędkość 1

Krok 8 - Przez otwór w pokrywie wlać 80 g śmietanki 30%.

Krok 9 - 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 ziemniakami. Posypać pokrojoną natką pietruszki.

Wskazówki :

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