

Recepty



Žurek

Ingredience

uzený bůček: **100 g**
klobása (šunková, bílá,...): **200 g**
zákvas: **300 ml**
zakysaná smetana: **60 ml**
cibule: **1 ks**
stroužky česneku: **1 ks**
sušené houby: **100 g**
bobkový list: **1 ks**
nové koření: **2 ks**
majoránka: **1 KL**
uvařené brambory: **2 ks**
vejce natvrdo: **2 ks**
sůl
pepř
Na zákvas:
žitná mouka: **100 g**
teplá voda: **300 ml**
stroužky česneku: **2 ks**
kousek kůrky ze starého chléba

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Příprava zákvasu: Žitnou mouku nasypeme do vyšší skleněné nádoby, např. zavařovací sklenice. Přidáme teplou vodu, kousek kůrky starého chleba a na plátky nakrájený česnek. Přikryjeme dvěma utěrkami a postavíme na teplé místo, kde zákvas necháme 4 dny. Houby necháme namočené asi 1 hodinu ve...

Žurek - recept

Příprava zákvasu: Žitnou mouku nasypeme do vyšší skleněné nádoby, např. zavařovací sklenice. Přidáme teplou vodu, kousek kůrky starého chleba a na plátky nakrájený česnek. Přikryjeme dvěma utěrkami a postavíme na teplé místo, kde zákvas necháme 4 dny.

Houby necháme namočené asi 1 hodinu ve studené vodě. Klobásku nakrájíme na kolečka, cibuli a česnek nadrobno, bůček na kostičky. V hrnci přivedeme vodu k varu (na 2 porce asi 3 sklenice vody), přidáme propláchnuté houby, cibuli, česnek, bůček a klobásku. Osolíme, opepříme, vložíme bobkový list a nové koření a **vaříme asi 45 minut** při mírné teplotě. Dále přidáme zákvas (podle požadované kyselosti polévky), majoránku a opět povaříme pár minut. Nakonec přijde na řadu zakysaná smetana, kterou už pouze zamícháme do polévky a dál už nevaříme.

Žurek podáváme s vařenými vejci a bramborami, které dáme do talíře a zalijeme polévkou.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí