

Zurek wegetariański

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

tej zupie nikt się nie oprze

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- bulion drobiowy - 1 l
- ukiszony żur - 2 szkl.
- śmietana - 1/2 szkl.
- mąka - 1 łyżka(i)
- 2 ząbki czosnku -
- majeranek -
- sól, pieprz -
- jajko na twardo - 6 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Do gotującego się bulionu dodaj żur, zmiażdżony czosnek i dopraw do smaku solą i pieprzem. Śmietanę wymieszaj z łyżką mąki i rozprowadź w zupie. Dodaj majeranek, zamieszaj i zagotuj. Na każdym talerzu połóż pokrojone jajko na twardo i zalej zupą. Podaj z pieczywem.

Jak podawać?

z pieczywem

