

Żur wielkanocny

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6



Żur wielkanocny

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 słoik żuru 720 ml -
- 2 l wywaru z wędzonki -
- 50 g korzenia chrzanu -
- 10 białych kiełbas -
- 10 jaj ugotowanych -
- czosnek -
- sól, pieprz -
- majeranek -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Do wywaru z wędzonki dodać słoik żuru. Chrzan poskrobać nożem i również dodać do wywaru, przyprawić do smaku. Podawać z jajkiem i białą kiełbasą.

