



przepisy.pl

Jehudiel – żurek z ziemniakami



 45 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- śmietana - 1 szklanka
- mąka - 1 łyżka
- olej sojowy lub słonecznikowy - 2 łyżki
- suszone grzyby - 10 gramów
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- kefir - 500 mililitrów
- żur kiszony - 1 szklanka
- woda - 1 litr

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Opłucz grzyby, namocz i ugotuj w wodzie, w której się moczyły. Pokrój w paski.
2. Seler i pietruszkę ugotuj na wywarze z wody i kostki Knorr. Zmiksuj blenderem.
3. Dodaj kefir i grzyby. Rozetrzyj czosnek z solą i dodaj do zupy razem z żurem.
4. Olej rozetrzyj z mąką, rozprowadź śmietaną. Dodaj do żurku, zagotuj. Dopraw do smaku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl