



Kremowy żurek z pieczonych ziemniaków z kozim serem i chipsami z batatów

przepisy.pl



 45 minut  7 osób  Łatwe

Składniki:

- zakwas na żurek - 500 mililitrów
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 sztuk
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- ziemniaki - 4 sztuki
- bataty (słodkie ziemniaki) - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- grzyby suszone - 3 sztuki
- ser kozi - 50 gramów
- jajka przepiórcze - 8 sztuk
- chrzan starty - 1 łyżka
- śmietana - 2 łyżki
- natka pietruszki - 1 garść
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej szklanką wrzącej wody, przykryj i odstaw na 10 minut (po tym czasie grzyby pokrój w cieniutkie paseczki, wywar zachowaj). Ziemniaki posmaruj oliwą, oprósz solą i upiecz w piekarniku – 180 st., ok. 25-30 minut. Po upieczeniu wystudź i obierz ze skóry, farsz pokrój w kostkę 1x1 cm i wymieszaj z majerankiem.
2. Batata obierz a następnie pokrój w cieniutkie plasterki. Blachę do pieczenia wyłóż pergaminem, posmaruj oliwą i rozłóż plastry ziemniaka. Z wierzchu skrop oliwą, oprósz solą i pieprzem i wstaw do nagrzanego do 180 st. C piekarnika na 8-10 minut. Jajka ugotuj na twardo, ostudź, obierz i pokrój na połówki.
3. W garnku rozgrzej olej, przesmaż pokrojoną w kostkę cebulę oraz czosnek. Dodaj grzyby, liść i ziele angielskie, następnie wlej wywar z grzybów i zagotuj.
4. Do garnka wlej wywar warzywny, doprowadź do wrzenia, zmniejsz ogień i gotuj 10 minut. Następnie wlej zakwas i zagotuj, dodaj pokrojone ziemniaki i gotuj jeszcze 10 minut. Zupę dopraw do smaku chrzaniem i zapraw śmietaną.
5. Gotowy żurek nalej do talerzy, udekoruj chipsami z batata, dodaj pokruszony ser kozi, połówki jajek i podawaj.

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