



Szlachetny żurek z grzybami

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- grzyby suszone - 60 gramów
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- chrzan - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 2 łyżki
- woda - 1.2 litrów
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w szklance wody. Kiedy będą miękkie, odcedź je, lecz zachowaj wodę z moczenia. Grzyby pokrój w cienkie paseczki.
2. Włoszczyznę rozdrobnij i zalej wodą zwykłą oraz z moczenia grzybów. Dodaj liść laurowy, pieprz oraz ziele angielskie. Gotuj wywar około 20 minut.
3. Na patelni rozpuść margarynę i chwilę podsmaż posiekany czosnek, cebulę i pokrojone wcześniej grzyby.
4. Do wywaru dodaj żurek Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Teraz dodaj składniki z patelni oraz majeranek i chrzan.
6. Całość gotuj jeszcze kilka minut i podawaj. Doskonale smakuje z kromką pieczywa na zakwasie.

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