



przepisy.pl

Szlachetny żurek z kozim serem - VIDEO



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- bulion warzywny - 750 mililitrów
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- ser kozi - 3 plastry
- jajka przepiórcze lub zwykłe - 6 sztuk
- boczek - 3 plastry
- szalotka - 2 sztuki
- wino białe - 100 mililitrów
- kwaśna śmietana - 1 łyżeczka
- gałązka świeżego majeranku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Jajka ugotuj na twardo, następnie obierz i przekrój wzdłuż na połówki.
2. Plastry szynki ułóż na pergaminie i upiecz na chrupko w piekarniku lub na patelni.
3. Boczek posiekaj drobno i podsmaż w garnku, a następnie dodaj pokrojoną w piórka szalotkę i gałązkę majeranku. Całość zalej winem i odparuj je.
4. Zawartość opakowania Knorr rozmieszaj z bulionem i wlej do garnka. Zagotuj.
5. Zmniejsz ogień, dodaj ser i wymieszaj. Zupę gotuj jeszcze 5 minut. Gotowy żurek podawaj z ugotowanymi jajkami oraz chipsami z szynki. Udekoruj kwaśną śmietaną.

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