



przepisy.pl

Wielkanocny żurek na serwatce

 45 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- ziele angielskie - 5 ziaren
- liść laurowy - 4 sztuki
- śmietana - 4 łyżki
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- boczek wędzony - 300 gramów
- maślanka - 1 litr
- średnio tłusta wędzonka - 500 gramów
- żurek - 0.5 szklanek

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

Sposób przygotowania:

1. Zagotuj maślankę wraz z ziele angielskim i liściem laurowym.
2. Boczek pokrój w kostkę, cebulę i czosnek posiekaj i razem podsmaż. Wędzonkę pokrój na małe kawałki.
3. Boczek, wędzonkę, cebulę i czosnek dodaj do maślanki, wlej żurek i zagotuj.
4. Zabel śmietaną. Podawaj z ziemniakami, jajkami i świąteczną kielbasą.

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