



 90 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- ząbek czosnku - 7 sztuk
- ziele angielskie - 3 ziarna
- liść laurowy - 3 sztuki
- biała kielbasa - 20 dekagramów
- wędzony boczek - 15 dekagramów
- pieprz - 1 szczypta
- śmietana - 0.75 szklanek
- mąka pszenna - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- mąka - 4 łyżki
- włoszczyzna - 1 pęczek
- kromka wiejskiego chleba - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Z mąki żytniej, chleba, połowy posiekanego czosnku i niewielkiej ilości ciepłej wody zrób zakwas.
2. Wymieszaj i odstaw na 2 - 3 dni.
3. Boczek i warzywa ugotuj z listkiem laurowym i zielem angielskim.
4. Dodaj 0,3 zakwasu, dopraw utartym czosnkiem z solą.
5. Żur zagęść śmietaną i mąką.
6. Kielbasę pokrój w talarki i dodaj do zupy. Gotuj jeszcze przez 10 minut.