



przepisy.pl

Żur śląski na modłę myśliwską z jałowcem i orzechami



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso z dzika lub mięsa wieprzowe - 0.5 kilogramów
- Żurek Śląski Knorr**
- wędzony boczek - 300 gramów
- marchew - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- seler - 0.5 sztuk
- średniej wielkości cebula - 2 sztuki
- kurki - 300 gramów
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 3 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 5 ziaren
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 5 ziaren
- jałowiec - 5 ziaren
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- sól do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w centymetrowej grubości kostkę. Boczek oraz cebulę skrój w drobną kostkę, a kurki umyj i przekrój na pół. Wszystko razem podsmaż w garnku.
2. Warzywa obierz i dołóż do mięsa. Całość zalej około 1,5 litra zimnej wody i doprowadź do wrzenia.
3. Zbierz powstałą pianę, dodaj przyprawy (ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, czosnek, jałowiec i kminek).
4. Żurek śląski Knorr przesyp z torebki do miski i rozprowadź niewielką ilością wywaru. Połącz z gotującą się zupą, ciągle mieszając - tak, aby nie powstały grudki.
5. Wywar gotuj powoli przez około 2 godziny. Następnie usuń duże kawałki warzyw.
6. Zupę dopraw pieprzem, majerankiem i jeśli zachodzi taka potrzeba - odrobiną soli do smaku.

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