



przepisy.pl

Żur z kiszonych rydzów



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- ziemniaki - 250 gramów
- boczek
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- kiszone rydze - 600 gramów
- gęsta, kwaśna śmietana - 4 łyżki
- mąka pszenna - 1 łyżka
- pęczek koperku - 1 sztuka
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki pokrój w kostkę, gotuj w osolonym wrzątku do momentu, gdy zmiękną, po czym odcedź.
2. Kostki Rosołu z kury Knorr rozpuść w 1 litrze wody, dodaj ziemniaki.
3. Boczek pokrój w kostkę. Kiedy ziemniaki staną się miękkie, dodaj go do zupy.
4. Kiszone rydze i cebulę od rydzów pokrój w kostkę i dodaj do wywaru.
5. Wywar zagęść mieszanką mąki i kwaśnej, gęstej śmietany.
6. Wylej zupę na talerze i posyp siekany koperkiem. Na koniec dopraw do smaku, jeśli uznasz to za konieczne.

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