



przepisy.pl

Żur z ziemniakami i kielbasą jałowcową - VIDEO



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- kielbasa jałowcowa - 200 gramów
- Żurek szlachetny z chrzanem Knorr** - 1 opakowanie
- ugotowane ziemniaki - 3 sztuki
- woda - 600 mililitrów
- śmietana 18 % - 100 mililitrów
- Kminek z Polski Knorr** - 1 szczypta
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 szczypta
- jajka na twardo - 2 sztuki
- olej roślinny - 20 mililitrów
- cebula - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Ziemniaki ugotuj, odcedź i utłucz.
2. Cebulę i kielbasę pokrój w półplastry, podsmaż w garnku.
3. Żurek Knorr rozmieszaj w 600 ml wody i 100 ml śmietany i wlej do garnka. Dopraw do smaku szczyptą kminku i majeranku.
4. Zupę gotuj na wolnym ogniu przez około 5 minut. Podawaj z ziemniakami i jajkiem na twardo.

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