



# Żurek z jajkiem

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- cienka kiełbasa - 10 dekagramów
- Domowe smaki Żurek Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 750 mililitrów
- jajka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kilka listków świeżej pietruszki do dekoracji

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

## Sposób przygotowania:

1. Ugotuj jajka na twardo, wystudź, obierz ze skorupki i pokrój w ćwiartki.
2. Wymieszaj Żurek Knorr z wodą według przepisu na opakowaniu. Następnie dodaj drobno pokrojony ząbek czosnku.
3. Kiełbasę pokrój w kostkę i wrzuć do żurku, po czym gotuj przez 10 minut. Rozlej zupę do talerzy i włóż do niej pokrojone jajka. Posyp każdą porcję grubo mielonym pieprzem i udekoruj listkami świeżej pietruszki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)