



przepisy.pl

Żurek z wędzonką i boczkiem



Składniki:

- gotowany boczek - 10 dekagramów
- Domowe smaki Żurek Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda-wrzątek - 650 mililitrów
- woda - 100 mililitrów

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



30 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój boczek w kostkę, wrzuć do 650 mililitrów wrzącej wody i gotuj około 5 minut.
2. Rozrób Żurek Knorr w 100 ml zimnej wody, wlej do wrzątku z boczkiem.
3. Przeciśnij przez praskę czosnek i dodaj go do zupy wraz z majerankiem. Całość dokładnie wymieszaj i gotuj jeszcze przez 5 minut.

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