



przepisy.pl

Żurek z wędzonką i czosnkiem



Składniki:

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

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



15 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

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

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