



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Żurek wielkanocny

Czas przygotowania: 30 minut

Czas gotowania: 30 minut

Liczba porcji: około 2 litry zupy

W 100 ml zupy:


Wartość energetyczna	100 kcal
Węglowodany	2 g
- W tym cukry	1 g
Białko	5 g
Tłuszcze	8 g

Składniki na żurek

<input type="radio"/> bulion warzywny	1 litr
<input type="radio"/> zakwas żytni do żurku	500 ml
<input type="radio"/> kiełbasa zwykła podsuszana	100 g
<input type="radio"/> kiełbasa biała surowa lub parzona	200 g
<input type="radio"/> boczek surowy wędzony	200 g
<input type="radio"/> śmietanka kremówka 30 %	3 łyżki
<input type="radio"/> majeranek	1 łyżeczka lub więcej
<input type="radio"/> ziele angielskie i listek laurowy	1 ziarno i 1 listek
<input type="radio"/> czosnek i sól	po 1/4 łyżeczki

Propozycja podania

<input type="radio"/> jajka na twardo	4-6 sztuk
<input type="radio"/> żytnie pieczywo	kilka kromek
<input type="radio"/> natka pietruszki lub oregano	do dekoracji

 Ukryj zdjęcia

Żurek wielkanocny



▼ Krok 1: Przygotuj zakwas i bulion

Aby zrobić żurek wielkanocny należy ugotować wcześniej bulion warzywny. Ja gotuję go sobie dzień wcześniej i przelewam do dużego słoika lub miski. Wówczas w dniu szykowania żurku robię go już błyskawicznie. Bulion do żurku szykuję z kilku warzyw, bez dodatku ziół. Na tarce ścieram: kawałek bulwy selera, korzeń pietruszki, obraną marchew. Dodaję kawałek pora i zalewam 1,5 litra wody. Całość gotuję godzinę. Bulion przecedzam i po przestudzeniu odkładam do lodówki lub od razu używam do zrobienia żurku.

Podstawą dobrego żurku jest zakwas żytni. Polecam skorzystać z mojego przepisu na zakwas na żurek. Zakwas szykuję z dużą ilością czosnku. Jest mocny, najlepszy do żurku tradycyjnego. Możesz też kupić gotowy zakwas w butelce.

Porada: A tutaj jeszcze dokładny, nieco inny przepis na bulion warzywny, z którego również można skorzystać w tym przepisie.

▼ Krok 2: Przygotuj kielbasy i boczek

Skoro masz już wywar z warzyw oraz zakwas żytni, to zrobienie żurku zajmie Ci już tylko około 30 minut. Przygotuj sobie boczek surowy wędzony oraz kielbasę podsuszaną i kielbasę białą. Boczek pokrój w drobną kostkę. Kielbasę podsuszaną pokrój w plasterki. Kielbasę białą parzoną również pokrój w plasterki. Jeśli używasz kielbasy białej surowej, najpierw podgotuj ją w wywarze warzywnym. Zajmie Ci to nie dłużej niż 4 minuty. Takie kielbasy wyjmij, ostudź i pokrój w plasterki.

▼ Krok 3: Dokończ zupę

Boczek podsmażaj kilka minut na patelni. Dodaj też obie kielbasy i smaż całość jeszcze do 4-5 minut. W tym samym czasie wywar warzywny wlej do średniego garnka. Ustaw średnią moc palnika i podgrzewaj do zagotowania. Całą zawartość patelni przełóż do gotującego się bulionu warzywnego. Zupę gotuj około 5 minut.

Do zupy wlej kolejno cały zakwas na żurek. Zakwas trzeba wcześniej zamieszać, by przelać do zupy całą zawartość. Czasem do zakwasu dodaję dodatkowo łyżkę mąki żytniej typ. 2000. Dodaj przyprawy: 1 lekko rozniecione ziarno ziela angielskiego; 1 liść laurowy; po 1/4 łyżeczki czosnku i soli; łyżeczka majeranku (można śmiało dać nawet 2 łyżki). Zupę doprowadź do wrzenia ciągle ją mieszając. Żurek powoli zacznie gęstnieć. Wystarczy kilka minut gotowania.



▼ Krok 4: Zabel i podawaj tak, jak lubisz

Na koniec dodaj też 3 łyżki śmietanki słodkiej 30 %. Takiej śmietanki nie trzeba wcześniej zaprawiać. Jeśli wolisz użyć kwaśnej, wysokoprocentowej śmietany, to pamiętaj by do szklanki odlać trochę wrzącego żurku. Wywar wymieszaj ze śmietaną i ponownie wlej do żurku. Żurek zamieszaj i wyłącz.

Żurek wielkanocny możesz podać z polówkami jajek. Zobacz jak ugotować jajka na twardo. Możesz go też podać z ciemnym pieczywem pieczonym na zakwasie. Smak żurku można też wzbogacić o tarty chrzan, czy też ząbek czosnku pokrojony w plasterki. Łyżkę chrzanu, czy czosnek dodaj wówczas po wlaniu do zupy zakwasu.

Bardzo dobra na Wielkanoc jest też zupa chrzanowa krem, którą również podaję z jajkiem na twardo. Jest pyszna 😊
Zachęcam też do skorzystania z przepisu na przepyszny żurek staropolski.
Smacznego!

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania

