



ŻUREK

Składniki:

- 2 buteleczki (330 ml) żurku bezglutenowego gryczanego z firmy *KOWALEWSKI*
- 2 buteleczki (330 ml) żurku bezglutenowego jaglanego z firmy *KOWALEWSKI*
- 40 dkg bezglutenowego chudego wędzonego surowego boczku
- 20 dkg bezglutenowego bardzo tłustego wędzonego surowego boczku
- 60 dkg bezglutenowej białej kiełbasy
- 2 łyżeczki świeżo startego czystego chrzanu lub 4 łyżeczki chrzanu bezglutenowego
- 6 łyżek włoszczyzny w słupkach mrożonej
- 2 liście laurowe
- 6 ziaren ziela angielskiego
- 3 łyżeczki bezglutenowej przyprawy warzywnej do potraw
- 6 - 8 ząbków czosnku
- 2 duże cebule
- 4 łyżeczki otartego majeranku
- 3 litry wody
- Jajka ugotowane na twardo - po jednym na każdy serwowany talerz

Wykonanie:

- do dużego garnka wlać wodę i dodać liście laurowe, ziele angielskie, przyprawę warzywną, włoszczyznę oraz chudy boczek i doprowadzić do stanu wrzenia
- na garnek nałożyć pokrywkę, zminimalizować ogień palnika i gotować do momentu, aż boczek będzie bardzo miękki
- tłusty boczek i cebulę pokroić w drobną kostkę
- pokrojony tłusty boczek wrzucić na patelnię i smażyć na tzw. wolnym ogniu, dodać cebulę oraz dalej smażyć do momentu ich zrumienienia; odstawić do przestudzenia
- z wywaru wyjąć chudy boczek i odłożyć do przestudzenia
- do wywaru włożyć białą kiełbasę i analogicznie pod pokrywą gotować ją na bardzo minimalnym ogniu palnika przez ok. 30 minut
- ugotowaną kiełbasę wyjąć i odłożyć do przestudzenia, a wywar przelać przez sitko w celu odłączenia pozostałości
- oddzielony wywar ponownie wlać do garnka (powinno go zostać ok. 2 – 2,2 litra) i postawić na palnik o minimalnej sile ognia
- do garnka bardzo powoli dodać dobrze wymieszany żurek (tak aby nie było w nim żadnych grudek) i cały czas mieszać zupę trzepaczką (osoby, które preferują żurek w wersji mniej ostrej powinny odpowiednio do swoich preferencji zmniejszyć ilość dodawanego żurku)
- następnie do zupy dodać chrzan oraz przestudzony usmażony boczek z cebulką
- chudy boczek pokroić w drobną kostkę
- po przestudzeniu boczek z cebulą wrzucamy do zupy.
- ostudzony chudy boczek kroimy na drobną kostkę, lekko podsmażamy na patelni (na której uprzednio smażyliśmy boczek z cebulą) i dodajemy do zupy
- z przestudzonej białej kiełbasy ściągnąć flak, pokroić ją na plasterki o grubości około 0,4 - 0,5 cm i połowę kiełbasy od razu dodać do zupy, a pozostałą część lekko podsmażyć na patelni od smażenia boczku i również dodać do zupy

- na samym końcu do zupy dodać czosnek wyciśnięty w wyciskarce oraz wsypać majeranek
- tak przygotowaną zupę odstawić na minimum 3 - 4 godziny, aby nabrała właściwego smaku
- ugotować na twardo jajka (1 jajko na każdy talerz zupy)
- przed podaniem żurek podgrzewamy oraz serwujemy z ugotowanymi i przekrojonymi na pół jajkami

