



całość (6 porcji) 1440 kcal  
1 porcja ok. 240 kcal

## Żurek wielkanocny z kielbasą

### Składniki:

Kilka suszonych grzybów  
200g kielbasy białej surowej  
300g kielbasy wędzonej  
1 cebula  
1 marchew  
3 listki laurowe  
2 ząbki czosnku  
3 szklanki żurku ( lub według uznania)  
2 łyżeczki majeranku  
½ łyżeczki kminku ( opcjonalnie)  
½ szklanki mleka 2%  
3 jajka na twardo  
Natka pietruszki  
Pieprz, ziele angielskie po kilka ziaren

### Sposób przygotowania:

Suszone grzyby moczyć w letniej wodzie przez godzinę, po czym gotować około pół godziny. Obraną cebulę i marchew włożyć do garnka, dodać przyprawy, czosnek i ugotowane grzyby, zalać 6 szklankami wody, zagotować. Włożyć kielbasę. Gotować 30-40 minut na małym ogniu.

Po tym czasie wyjąć kielbasę, marchew i grzyby. Kielbasę pokroić w kawałki, marchew w plasterki a grzyby w paseczki. Do wywaru wlać żurek, dodać majeranek, sól i pieprz do smaku. Zagotować, połączyć z mlekiem, dodać pokrojone produkty.

Jajka ugotować, obrać, pokroić, ułożyć na talerzach, zalać żurkiem, posypać posiekaną natką pietruszki.



POTRAWA  
BEZ SOI



POTRAWA  
BEZ TŁUSZCZY TRANS



POTRAWA  
BEZ ORZECHÓW



POTRAWA  
BEZ DROŻDŻY



POTRAWA  
BEZ KUKURYDZY

