

## **ŻUREK NA SERWATCE**

*(4 porcje, czas przygotowania 30 minut)*

Wodę zagotować z serwatką, a następnie wrzucić korki kiełbasy i boczek pokrojony w kostkę. Po zagotowaniu wlać żur energicznie mieszając, aby nie przywarł do dna. W oddzielnym naczyniu rozmieszać śmietanę z mąką pszenną i rozprowadzić wywarem aby nie powstały grudki. Wlać do gotującego się żurku. Dodać przyprawy: grzyby, majeranek, sól, pieprz. Doprowadzić do wrzenia i gotować 5 minut. Jaja ugotować na twardo i wyporcjować na talerz. Ziemniaki ugotować do miękkości i wyporcjować. Zalać żurkiem dokładając korki kiełbasy do każdej porcji.



0,5 l serwatki  
0,5 l wody  
0,25 l żuru kiszzonego  
200 g kiełbasy lisieckiej  
(4 korki po 5 dag)  
200 g boczku wędzonego  
(pokrojonego w kostkę)  
¼ łyżeczki majeranku  
2 suszone grzyby  
2 łyżki kwaśnej śmietany  
łyżka mąki pszennej  
4 jaja  
4 ziemniaki  
sól, pieprz

### **Żur kiszony**

2 łyżki mąki żytniej  
1 łyżka mąki pszennej razowej  
ząbek czosnku  
3 łyżki serwatki  
0,25 l przegotowanej, letniej wody  
Mąkę wsypać do naczynia glinianego i zalać gotowaną, letnią wodą. Dodać czosnek i serwatkę. Pozostawić w ciepłe na 4-5 dni.