

ŻUR ZARZUCANY JAJAMI



SKŁADNIKI

wywar z wędzonki,

serwatka z mleka,

½ l zakwasu (zakwas: mąka żytnia, płatki owsiane, woda, czosnek),

ziele angielskie, majeranek, czosnek, liść laurowy, sól,

kiełbasa,

jajka wyparzone.

WYKONANIE

Do gorącego wywaru z wędzonki i serwatki dodać roztarte przyprawy, umytą i pokrojoną w plastry kiełbasę i dobrze ukwaszony i wymieszany żur. Zagotować wszystko, posolić do smaku. Na koniec wbić surowe jajka, zaczynając od zewnętrznej strony w kierunku środka (w zależności od proporcji można czynności z jajkami powtórzyć). Nie mieszać, aby jajka się nie rozpadły. Podawać z pieczywem.

**Przygotowane przez Elżbietę Kot z Gospodarstwa Agroturystycznego „Kuźnia”
Gmina Raków + herb
V Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego
2012 rok**