



Obsługa restauracji  
„Bajka” poleca:



## Śląski żur na maślance

### Składniki

1,2 l wody  
1 l maślanki z Olesna  
700 ml śmietany z Olesna  
500 ml zakwasu na żurek  
500 g ugotowanych ziemniaków  
200 g pręgi wołowej  
200 g boczku wędzonego  
180 g porcji rosółowych  
100 g kiełbasy  
2 marchewki  
1 cebula  
100 g selera  
1 pomidor  
1 por  
2 główki czosnku  
50 g pasty bulionowej  
50 g masła z Olesna  
50 g natki pietruszki  
50 g koperku  
sól, pieprz  
ziele angielskie, liście laurowe,  
majeranek

### Przygotowanie

Aby przygotować bulion będący podstawą żurku, do zagotowanej wody wrzucamy umyte mięso (porcje rosółowe i pręgę) oraz warzywa (marchew, cebulę, pomidor, por, seler i czosnek). Całość gotujemy przez 2 godziny, po czym przecedzamy i odstawiamy do ostygnięcia.

Kroimy cebulę, boczek i kiełbasę, a następnie podsmażamy w garnku. Zalewamy bulionem. W osobnym naczyniu zagotowujemy maślankę i przecedzamy, by uzyskać serwatkę. Łączymy ją z gotującym się wywarem. Ziemniaki obieramy, kroimy i po ugotowaniu dodajemy do zupy. Dolewamy zakwas, zagęszczamy śmietaną i masłem, doprawiamy do smaku.

Podajemy z natką pietruszki i koperkiem.



czas przygotowania: 140 minut | liczba porcji: 10

Bajka Grodziec



  
Szlak kulinarny  
Opolski Bifjy

