

Przepis dodany przez użytkownika marcin0514

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

- biała kielbasa - 2 peta
- boczek - 1 plaster
- marchew - talerz tatej
- pietruszka - talerz tartej
- smietana - 2 szkl.
- czosnek - 2-3
- sol - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 łyżka(i)
- lisc laurowy - 1 szczypta(y)

1. W dużym garnku (do połowy wody) obgotowujemy kielbasę i boczek w całości, wyciągamy i pozostawiamy do ostygnięcia, dodajemy do wywaru warzywa, czosnek, cebule, majeranek, liść, sól i pieprz, gotujemy do miękkości, wlewamy żurek, chwilę gotujemy, dodajemy pokrojoną kielbasę i boczek, odstawiamy z ognia, wlewamy śmietanę mieszając... szybko i smacznie, polecam

