

Żurek Podolszański

Składniki:

1 kg kości wieprzowych wędzonych

1 kg kości wieprzowych

1 golonko

½ kg kielbasy zwyczajnej

1 główka czosnku

5 dkg grzybów suszonych

5 dkg wegety

2 żurki kiszone (w kubku na grubej mące do żurku)

½ l śmietany 30%

1 pietruszka

1 marchewka

2 cebule

½ kg ziemniaków

Dodatki: ziele angielskie, liście laurowe (3-4 szt.), majeranek, sól, pieprz, mąka do smaku.

Sposób przyrządzenia:

Wszystkie elementy połączyć, zagotować i przyprawić do smaku.

Przepis: Koło Gospodyń Wiejskich Podolsze.