

Żur kujawski

Składniki:

- biała kiełbasa
- boczek wędzony
- cebula
- maślanka
- czosnek
- majeranek
- pieprz
- sól
- ziele angielskie
- śmietana
- mąka
- cytryna

Wykonanie:

Przygotowanie zakwasu (kiszzenie żuru): 10 dag mąki żytniej wsypać do żurownika (dzbanka glinianego) i zalać 1/2 litra wody przegotowanej letniej. Dobrze wymieszać, przykryć (np. czystą ściereczką, kawałkiem papieru) i odstawić w ciepłe miejsce na około 3 dni.

Po upływie trzech dni gotowy zakwas zlać, zostawiając niewielką ilość na dnie (stanowi to zaczyn do następnej porcji zakwasu – dosypać mąki żytniej i znów zalać letnią, przegotowaną wodą). Następną porcją ukiśnie szybciej, ponieważ zawiera już żywe kultury bakterii kwasu mlekowego powstałe w procesie kiszenia.

Żur wymieszać, połączyć z wodą i roztartymi przyprawami a następnie zagotować.

Cebulę obieramy, drobno siekamy i podsmażamy na tłuszczu z wędzonką.

Do zupy dodajemy podsmażoną cebulę z wędzonką lub kiełbasę (w wersji postnej nie dodaje się mięsa ani okrasy).

Następnie dodajemy kilka łyżek zahartowanej śmietany (również nie musi być dodana, zamiast śmietany można dodać także mleka).