Klasyczny żurek z karmelizowaną cytryną i zieloną oliwą majerankową

60 minut

4 porcje

Składniki

- 1 porcja zakwasu na żurek
- 2 białe kiełbasy
- 1 cebul
- ½ główki czosnku
- 100 ml śmietany kremówk
- 1,5 l bulionu wieprzoweg
- 2 łyżki świeżych listków majeranku
- 70 ml oleju
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1 cytryna
- sól
- piepr

Sposób przygotowania

Kiełbasę, czosnek i cebulę zalać bulionem. Gotować przez 45 minut. Kiełbasę wyciągnąć i pokroić w plasterki. Wlać zakwas, gotować kolejne 5 minut. Doprawić do smaku śmietanką, solą i pieprzem. Majeranek zmiksować z olejem. Cytrynę pokroić w plasterki i usmażyć na suchej patelni, aż zrobi się apetycznie rumiana. Żurek rozlać do talerzy, dodać kiełbasę, cytrynę i jajko. Skropić olejem majerankowym.