

100-150 g boczku wędzonego
1 mała cebula
200 g białej kielbasy (parzonej)
2 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
2 ząbki czosnku
3 kostki rosółowe
zakwas na żur (z butelki) ilość wg upodobań
3 łyżki kwaśnej śmietany
majeranek, pieprz i sól do smaku

- cebulę wrzucić na wirujący nóż – obr. 6
- do naczynia miksującego dołożyć boczek pokrojony na kawałki i rozdrobnić – 6 sek., obr. 6
- poddusić – 4 min, obr. Soft, temp. Varoma
- do naczynia dołożyć pokrojoną kielbasę oraz resztę składników, uzupełnić wodą do 2 litrów, gotować – 20 min, obr. 2 wsteczne, temp. 100 st. (kiedy temperatura dojdzie do 100 st. zmniejszyć ją do 90)

Uwaga: można podać z ugotowanymi osobno ziemniakami pokrojonymi w kostkę.



