

Właściwie to zaczyn z samej mąki bez otrębów to chyba zwał się barszcz biały? Żurek (barszcz biały), którego smaku nigdy nie zapomnę i zawsze będzie mi się kojarzył z moją Babcią:

zakwas:

5 łyżek mąki pszennej

litrowy garnek kamienny (najlepiej taki z innych zaczynów na żurek, oczywiście nie myty)

gałązka kopru lub 3 ząbki czosnku

Mąkę dajemy do garnka, zalewamy ciepłą wodą i dodajemy koper lub czosnek (jedno albo drugie, dwóch raczej nie, bo smaki się kłóca). Po 3-4 dniach, jak mamy zakwas, gotujemy **1 litr wody** (można do gotowania znów dać koper, ale nie ten z kiszenia), dolewamy **0,25-0,5 l**

mleka

i jak zaczyna nam wrzeć (nie gotować), wlewamy zakwas, który chwilę trzymamy na ogniu, ale nie pozwalamy mu się zagotować. Żurek gotowy. Podajemy z

jajkiem na twardo

,
smażoną w plasterki kielbasą

+/- boczuś, słoninka, nawet

cebulka

,
ziemniaczki

lub chleb i obowiązkowo

łycha gęstej śmietany

.
Ups, zrobiło się kalorycznie :)

A ciekawą opcją mojej mamy jest dodać troszkę na talerz chrzanu (ja osobiście wolę bez).

Jak podczas wakacji wrębało się taki talerz na śniadanko, to można było pracować, aż do wieczora, głodu nie było czuć i oczywiście wszystko się spaliło.

[Szymko](#)