

Zurek po zepterowsku - przepis Ewy Smiech

Składniki

1. - 1,2 kg białej kiełbasy
2. - 1,5 l wody (może być bulion warzywny)
3. - 1 kostka rosołowa
4. - 1 szklanka drobnego posiekanej cebuli
5. - 0,5 szklanki śmietany
6. - 1 łyżka mąki
7. - ziele angielskie, majeranek

Sposób przyrządzenia:

Kiełbasę włożyć do naczynia 3 litrowego, zalać wodą lub bulionem i dodać kostkę rosołową, cebulę, przyprawy.

Naczynie przykryć pokrywą szybkowarową i gotować 15 min. od momentu wyskoczenia do góry czerwonego guzika. Teraz otworzyć pokrywę, wlać śmietanę wymieszaną z mąką, zagotować.