

Prawdziwy żur na zakwasie

Tradycyjny Żur na Zakwasie – Smak Polskiej Tradycji

Prawdziwy żur na zakwasie to **kwintesencja polskiej kuchni** – aromatyczny, rozgrzewający i pełen charakteru. Przygotowanie tego dania rozpoczyna się od zeszklenia drobno posiekanej cebuli na rozgrzanym oleju, do której dodajemy pokrojony w kostkę boczek. Całość doprawiamy i podlewamy odrobiną wody, dusząc przez około 15 minut, aby wydobyć głębię smaku. Następnie wlewamy zakwas, dokładnie mieszamy i doprowadzamy do wrzenia. Na koniec żur delikatnie podbijamy śmietaną, którą wcześniej łączymy z odrobiną wywaru, aby uniknąć jej zwarzenia. Tradycyjnie podajemy z ćwiartkami jajek ugotowanych na twardo.

Dla kogo?

Żur na zakwasie to *idealna propozycja* dla miłośników tradycyjnej kuchni polskiej oraz osób poszukujących sycących, rozgrzewających dań. Sprawdzi się zarówno dla całej rodziny, jak i dla gości ceniących autentyczne smaki.

Na jaką okazję?

Ten **klasyczny żur** doskonale sprawdzi się jako główne danie wielkanocnego śniadania, ale również jako rozgrzewający posiłek w chłodne dni. To także świetna propozycja na rodzinny obiad w weekend, gdy mamy więcej czasu na celebrowanie wspólnego posiłku.

Czy wiesz, że?

Zakwas do żuru tradycyjnie przygotowuje się z mąki żytniej i

wody, poddając fermentacji przez kilka dni. Ten proces nadaje zupie charakterystyczny, lekko kwaśny smak, który jest *niepowtarzalny* i niemożliwy do uzyskania przy użyciu gotowych zamienników.

Dla urozmaicenia

Żur możesz wzbogacić o **wędzoną kiełbasę**, grzyby suszone lub świeże, a także czosnek dla intensywniejszego aromatu. Niektórzy dodają również majeranek lub chrzan, który nadaje potrawie pikantny charakter.