

Żur na pieczonych kościach z ziemniakami, klopsikami z białej kielbasy i jajkiem przepiórczym

Składniki domowy zakwas:

1 l ciepłej wody
1,5 szklanki mąki żytniej razowej typ 2000
6 ząbków czosnku
5 ziaren ziela angielskiego
5 liści laurowych
skórka z chleba razowego

Składniki na żur:

włoszczyzna
1 główka pieczonego czosnku
1,5 kg wędzonych kości wieprzowych
200 g wędzonego boczku
80 g suszonych grzybów
liść laurowy, ziele angielskie, świeży majeranek
1 l zakwasu
200 g tartego chrzanu
200 ml śmietany 36 %
sól, pieprz

Dodatki (jajka, ziemniaki i klopsiki):

1 kg ugotowanych ziemniaków
6 jajek przepiórczych
2 kielbasy białe
80 g wędzonego boczku
natka pietruszki
4 ząbki czosnku, szczypiorek
olej do smażenia

Przygotowanie:

Do kamiennego naczynia wsypujemy mąkę i zalewamy ciepłą wodą. Dodajemy pozostałe składniki i mieszamy. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 4-5 dni. Grzyby zalewamy wrzątkiem i odstawiamy na 30 min. Kości układamy na blasze do pieczenia i wstawiamy do rozgrzanego piekarnika do temperatury 175 St. C. Pieczemy ok. 45 minut. Czosnek zawijamy w folię i pieczemy w temperaturze 180 St. C, aż będzie miękki. Boczek w kawałku obsmażamy na patelni. Obieramy włoszczyznę i kroimy na mniejsze kawałki. Smażymy na oleju. Do garnka wkładamy upieczone kości, boczek, listek laurowy, ziele angielskie i suszone grzyby wraz z wodą. Całość zalewamy bulionem. Doprowadzamy do wrzenia. Gotujemy na małym ogniu jeszcze około 1,5 godziny. Dodajemy rozgnieciony

czosnek, chrzan, zakwas i majeranek. Gotujemy jeszcze na wolnym ogniu. Odcedzamy, dodajemy śmietanę. Doprawiamy solą i pieprzem. Miksujemy. Jajka smażymy na sadzone. Ziemniaki przepuszczamy przez prasę i smażymy na boczku. Na koniec dodajemy posiekaną natkę pietruszki. Z kiełbasy wyciskamy mięso i mieszamy z posiekanym czosnkiem i szczypiorkiem. Doprawiamy solą i pieprzem. Formujemy małe klopsiki i smażymy na oleju. Na talerzu w ringu układamy ziemniaki, na wierzchu jajko, obok klopsiki. Dekorujemy ziołami z zalewamy żurem. Można dodać do smaku kawior z zakwasu na żurek, który robimy z klarowanego zakwasu i agaru.