

Zalewajka



Składniki

1 1/2 l - woda
3/4 kg - ziemniaki
1/2 l - żurek (z domowego zakwasu)
150 ml - śmietana 30%
1 garść - świeży zielony koperek
1 szczypta - sól
1 szczypta - pieprz
4 łyżka - roztopiona słonina ze skwarkami
2 szt. - ząbek czosnku

Opis wykonania

Zalewajka – tradycyjna zupa wiejska, składająca się z ugotowanych, ziemniaków zalanych przygotowanym osobno czystym żurem z zakwasu chlebowego.

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, zalewamy wodą (tak aby woda zakrywała ziemniaki na ok. 2 cm wysokości) dodajemy czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy do miękkości ziemniaków. Zalewamy żurem, przyprawiamy solą i pieprzem. Na koniec gotowania wlewamy śmietanę 30% i polewamy całość roztopioną słoniną ze skwarkami, posypujemy zielonym koperkiem.