

## ŽUREK

Pro tuto polévku je nejdůležitější žitný zákvas. V Polsku se dá koupit hotový v půllitrové láhvi, v Česku jej můžete vyrobit:

½ kg žitné mouky  
1 l vody

2 kousky chleba (nejlépe žitného), může být i sušený  
Smíchaná směs má mít konzistenci těsta na palačinky.  
Dát do skla nebo keramické misky, uzavřít a nechat stát několik dní.

3 litry vody vaříme s na kostičky nakrájenou mrkví (2 ks) a petrželí (2ks), přidáme bobkový list, popř. Po změknutí zeleniny přiléváme za stálého míchání koupený nebo vyrobený zákvas podle chuti (jak kdo má rád kyselý). Zhruba ale má být poměr zákvasu a vody 1:2. Dle chuti a oblíbenosti přidáme na kolečka nakrájenou klobásu.

Nakrájíme 30 dkg bůčku na kostičky a s nakrájenou cibulkou hodíme na olej na pánev. Po osmažení hodíme do polévky. Do bůčku nebo do vývaru přidáme také čtyři stroužky utřeného česneku. Nakonec polévku dochutíme majoránkou.