**Nowe oblicze świątecznego żurku**

***Żurek ma tradycyjny, charakterystyczny smak i często pojawia się na wielkanocnym stole, chociaż przez wiele osób jadany jest nie tylko od święta. Jednym z kulinarnych trendów nadchodzącego sezonu będzie poszukiwanie nowych smaków, ale też urozmaicanie tych dobrze znanych. Dlatego nic nie stoi na przeszkodzie, aby poeksperymentować trochę ze składem tej tradycyjnej zupy i zaserwować ją z okazji Wielkiej Nocy w formie odmienionej. Tak, aby polubili ją i wielbiciele tradycyjnych smaków, i kulinarni innowatorzy…***

**Dla każdego coś dobrego**

Powtarzalność smaku określonych dań jest dla wielu smakoszy czymś niezwykle istotnym. Źródła kulinarnych przyjemności dopatrują się oni przede wszystkim w tradycji, a więc nie modyfikowaniu składników ulubionych potraw. Z kolei dla młodszych amatorów kuchni, żyjących w czasach łatwej dostępności wszelkich produktów i możliwości podróżowania po całym świecie, o satysfakcjonującym posiłku często decyduje eksperyment, polegający na naginaniu utrwalonych zasad. Nasz przepis na żurek scala oba te podejścia – proponujemy zupę, która łączy pokolenia!

**Pod znakiem wędzonki**

Tradycyjny żurek gotuje się z zakwasu mącznego na wędzonce lub białej kiełbasie. My proponujemy wykorzystać do tego pół na pół kiełbasę wędzoną i polędwicę wędzoną marki Dobrowolscy. Dzięki takiemu wyborowi mięsa smak staje się bardziej charakterystyczny i urozmaicony, a aromat wędzenia jest wyczuwalny już z daleka. Dla podkreślenia smaku żuru proponujemy też dodać więcej śmietany, uważając jednak, aby nie przesadzić. Zabielanie intensyfikuje bowiem doznania smakowe, a dodatkowo stanowi popularny trend w przepisach wielu znanych kucharzy i kulinarnych influencerów. Ostatnim novum w naszej wersji są smażone chrusty z wędzonego boczku, stanowiące niecodzienny, ale ciekawy dodatek, wprowadzający do żurku niespotykaną w nim zwykle strukturę. A zatem przed wami przepis na trochę odmieniony żurek, który jednak na pewno przypadnie do gustu waszym podniebieniom…

**Przepis świąteczny na żurek z Wędzonkami Dobrowolscy**

Składniki:

- ok. ½ kg **Polędwicy z Wadowic Dobrowolscy Tradycyjnie Wędzone**

- ½ kg **Kiełbasy wiejskiej z Wadowic Dobrowolscy Tradycyjnie Wędzone**

- ok. ½ kg **Boczku extra wędzonego surowego Dobrowolscy**

- żur w butelce, tzw. zakwas (w ilości zgodnej z opisem na etykiecie),

- ziemniaki 1 kg,

- ½ kg pieczarek,

- jajka ugotowane na twardo (do każdego podanego talerza 1 jajko przecięte na pół),

- dwie średnie cebule,

- dwie marchewki,

- dwa ząbki czosnku,

- ok. 3 litry bulionu,

- 100 ml śmietany 18%,

- 50 g masła,

- oliwa lub dowolny nadający się do smażenia olej,

- sól, pieprz, majeranek, 4 suszone liście laurowe, gałązka kopru,

- kiełki zielonego groszku i kilka gałązek kopru ogrodowego do dekoracji.

Sposób przygotowania:

Polędwicę i pieczarki kroimy w wąskie paski, a kiełbasę w półksiężyce. Delikatnie podsmażamy wędliny. Wrzucamy je razem z pieczarkami do 5-litrowego garnka na rozgrzaną oliwę. Cebulę kroimy w talarki i podsmażamy na maśle, aż się zarumieni i też wsypujemy do garnka.

Wszystko razem delikatnie podsmażamy, zalewamy niewielką ilością bulionu i dusimy przez 30 minut. Dolewamy zakwas z butelki, a potem bulion, aby wypełnić garnek. Zostawiamy na wolnym ogniu w międzyczasie dorzucając marchew pokrojoną w talarki i mieszając porządnie łyżką do samego dna, aż żur zacznie się gotować. Podczas gotowania ściągamy pianę powstającą z zakwasu. Dodajemy liście laurowe, wyciśnięte ząbki czosnku i majeranek. Gotujemy, aż zmięknie marchew jednak nie za bardzo – powinna być lekko twarda. Pod koniec gotowania dolewamy śmietanę, a następnie wyłączamy kuchenkę. Żurek solimy i pieprzymy do smaku. Kroimy boczek na cienkie plastry i smażymy na oleju do momentu, aż powstaną chrupiące chipsy boczkowe. Obieramy ziemniaki, gotujemy do miękkości i odcedzamy. Kroimy w kostkę lub tłuczemy z dodatkiem smażonego boczku.

Żurek podajemy z ziemniakami, ugotowanym na twardo jajkiem, boczkowym chipsem i ozdabiamy kiełkami zielonego groszku oraz gałązką kopru ogrodowego.

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem   
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”. [www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)