



# ŻUR RYBNY Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM

i młodymi warzywami

**Jerzy Marszałek**

autor przepisu

**Liczba porcji: 10**

## SKŁADNIKI

### ŻUR

Bulion rybny **2 l** • Majeranek świeży – do smaku • Żur zakwas **600 ml** •  
Czosnek granulowany – do smaku • Śmietanka 20% **120 ml** •  
Połędwica z dorsza, łososia, morszczuka – według uznania •  
Marchew baby **10 szt.** • Masło **100 g** • Cukier – do smaku •  
Jaja przepiórcze **10 szt.** • Ziemniak młody **5 szt.** • Kurki świeże **20 szt.** •  
Sól, pieprz czarny – do smaku

### DEKORACJE

Pak choi mini • Brokuł mini • Rzodkiewka • Tuńczyk i łosoś •  
Kawior masago • Mikroziola • Olej dyniowy Horeca Aroma Gold



**AKADEMIA  
KULINARNA  
FARUTEX**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do bulionu rybnego dodaj majeranek, czosnek, zakwas żurku oraz ryby. Zagotuj tak, aby ryby się nie rozpadły, na koniec dodaj śmietankę.

Marchew baby ugotuj w wodzie z masłem i cukrem. Jajka przepiórcze ugotuj. Ziemniaki ugotuj, przekrój na pół i opal palnikiem. Kurki podsmaż na maśle, dopraw solą i czarnym pieprzem. Pak choi, brokuł i plastry rzodkiewki zblanszuj. Tuńczyka i łososia pokrój w plastry lub kost