

Przepis na sułkowicką krzonówkę

Do ugotowania ok. 10 litrów sułkowickiej krzonówki potrzebne będą:

- ✓ Serwatka 8 litrów
- ✓ Chrzan tarty, sparzony 20 dkg + 1 łyżka chrzanu
- ✓ Kiełbasa – najlepiej swojska, 1 kg
- ✓ Boczek wędzony surowy 1 kg
- ✓ Łopatką wieprzowa 1 kg
- ✓ Zrzynki różnych wędlin (ok. 0,5 kg szynki, baleronu itp.)
- ✓ Jajka 20 szt.
- ✓ Zielenina (pęczek szczypiorku, zielonej pietruszki)
- ✓ Żeberka wędzone 1 kg
- ✓ Jarzyny – marchew, pietruszka, seler, por (po 1 sztuce)
- ✓ Przyprawy – liść laurowy (ok. 5 szt.), ziele angielskie (ok. 10 szt.), pieprz do smaku, gałązka lubczyku,

Przygotowanie:

1. W niewielkiej ilości wody ugotować mięso z łopatki, żeberka wieprzowe wędzone + wędzony surowy boczek pokrojony w 0,5 cm kostkę (ok. 0,5 godziny).
2. Po ugotowaniu ww. produktów dodać pokrojoną w kostkę kiełbasę swojską (nie obraną ze skórki) i zalać serwatką do ilości 10 litrów i zagotować. Odstawić.
3. Dodać do krzonówki jarzynę startą na grubej tarce (marchew, pietruszkę, seler, pora) i całą łyżkę chrzanu. Przyprawić pieprzem, zielem angielskim i liściem laurowym. Pogotować 20 min. Dodać lubczyk.
4. Do zagotowanej zupy dodać dużą ilość startego, sparzonego chrzanu (wg smaku) – około 20 dkg. Nie gotować.
5. Gorącą zupę podawać na głębokim talerzu z poćwiartowanym, ugotowanym na twardo jajkiem, posypać szczypiorkiem.
6. Na stole można postawić pojemnik z tartym chrzanem i doprawić według indywidualnego smaku. Sułkowicka krzonówka najlepiej smakuje podana ze świeżym chlebem.

