

Ingredients

- 1 l of sourdough for sour rye soup
- 1.5 liters of water
- 4 potatoes
- 1 carrot
- 1 parsley
- 1 onion
- 1/4 celery root
- 2-3 cloves of garlic
- 1 tablespoon of grated horseradish
- 1 tbsp clarified butter or other fat
- spices:
 - 2-3 bay leaves
 - 5 balls of allspice
 - 1 tablespoon of dried marjoram
 - salt,
 - ground pepper (to taste) for serving (optional):
 - boiled egg
 - fried bacon,
 - cream sausage 18%



Żurek

Żur - a soup made on the basis of meat broth thickened with sourdough, usually from rye flour, having a characteristic sour taste. A specialty of regional Polish, Belarusian, Czech and Slovak cuisine.



Ingredients

- 250 g chickpeas, dried
- 1100 g water (see variant), plus extra for soaking the chickpeas
- 300 g of onion, cut in half
- 2 - 3 cloves of garlic
- 50 g of olive oil
- 2 bay leaves, dried
- 2 teaspoons of salt
- 30 g of wheat flour
- 20 - 40 g lemon juice, freshly squeezed
- 2 teaspoons oregano, dried
- 1 teaspoon thyme, dried
- 2 sprigs parsley, fresh, leaves only



Revithia

This is a very filling soup. It is made of chickpeas boiled in water with previously fried onions. Add some lemon juice and a few drops of olive oil after serving. The soup is prepared in the traditional way or in the oven.



Składniki

- 1 l zakwasu na żurek
- 1,5 l wody
- 4 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1/4 korzenia selera
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 łyżka tartego chrzanu
- 1 łyżka masła klarowanego lub innego tłuszczu przyprawy:
- 2-3 liście laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- 1 łyżka suszonego majeranku
- sól,
- mielony pieprz (do smaku) do podania (wedle uznania):
- jajko na twardo
- podsmażony boczek,
- kiełbasa śmietana 18%



Żurek

Żur – zupa przyrządzana na bazie mięsnego wywaru zagęszczanego zakwasem chlebowym, zwykle z mąki żytniej, mająca charakterystyczny kwaśny smak. Specjalność regionalnej kuchni polskiej, białoruskiej, czeskiej i słowackiej.



Składniki

- 250 g ciecierzycy, suszonej
- 1100 g wody (patrz wariant) plus dodatkowo do namoczenia ciecierzycy
- 300 g cebuli, przekrojonej na pół
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 50 g oliwy z oliwek
- 2 liście laurowe, suszone
- 2 łyżeczki soli
- 30 g mąki pszennej
- 20 - 40 g soku z cytryny, świeżo wyciśniętego
- 2 łyżeczki oregano, suszone
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 2 gałązki pietruszki, świeże, tylko liście



Revithia

To bardzo sycąca zupa. Przyrządza się ją z gotowanej w wodzie ciecierzycy z podsmażoną wcześniej cebulą. Po podaniu dodaj trochę soku z cytryny i kilka kropel oliwy z oliwek. Zupa przygotowywana jest w tradycyjny sposób lub w piekarniku.



Συστατικά

- 1 λίτρο προζύμι για ξινή σούπα σίκαλης
- 1,5 λίτρο νερό
- 4 πατάτες
- 1 καρότο
- 1 μαϊντανός
- 1 κρεμμύδι
- 1/4 σελινόριζα
- 2-3 σκελίδες σκόρδο
- 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο χρένο
- 1 κουταλιά της σούπας βούτυρο κλαάρι ή άλλα λιπαρά μπαχαρικά:
- 2-3 φύλλα δάφνης
- 5 μπάλες μπαχάρι
- 1 κουταλιά της σούπας αποξηραμένη μαντζουράνα
- άλας,
- αλεσμένο πιπέρι (για γεύση) για το σερβίρισμα (προαιρετικά):
- βραστό αυγό
- τηγανητό μπέικον,
- λουκάνικο κρέμα 18%



Žurek

Žur - μια σούπα που παρασκευάζεται με βάση το ζυμό κρέατος που έχει πήξει με προζύμι, συνήθως από αλεύρι σίκαλης, με χαρακτηριστική ξινή γεύση. Μια σπεσιαλιτέ της τοπικής πολωνικής, λευκορωσικής, τσέχικης και σλοβακικής κουζίνας.



Συστατικά

- 250 γρ ρεβίθια ξερά
- 1100 γρ νερό (βλ. παραλλαγή), συν επιπλέον για το μούλιασμα των ρεβιθιών
- 300 γρ κρεμμύδι, κομμένο στη μέση
- 2 - 3 σκελίδες σκόρδο
- 50 γρ ελαιόλαδο
- 2 φύλλα δάφνης, αποξηραμένα
- 2 κουταλάκια του γλυκού αλάτι
- 30 γραμμάρια αλεύρι σίτου
- 20 - 40 g χυμό λεμονιού, φρεσκοστυμμένο
- 2 κουταλάκια του γλυκού ρίγανη, ξερή
- 1 κουταλάκι θυμάρι, ξερό
- 2 κλωναράκια μαϊντανός, φρέσκος, μόνο φύλλα



Ρεβυθιά

Αυτή είναι μια πολύ χορταστική σούπα. Φτιάχνεται από ρεβίθια βρασμένα σε νερό με προηγουμένως τηγανισμένα κρεμμύδια. Προσθέστε λίγο χυμό λεμονιού και μερικές σταγόνες ελαιόλαδο μετά το σερβίρισμα. Η σούπα παρασκευάζεται με τον παραδοσιακό τρόπο ή στο φούρνο.

