

ZUREK

Zakwas (levain)

5 cuillères à soupe de farine de seigle 150 (voir plus complet...)

650-750 ml d'eau bouillie à peine tiède

4 gousses d'ail (écrasées)

3 feuilles de laurier

5-6 graines de poivre de Jamaïque

Mélangez le tout dans un pot en verre ou en terre cuite et recouvrir avec le tissu puis maintenir 4 à 6 jours à température ambiante, mélangeant chaque jour 1 à 2 fois avec une cuillère en bois. Au bout du 4-5ème jour, le mélange devrait avoir une odeur sucrée-acide. Si ce n'est pas le cas, il faudra attendre 1 ou 2 jours supplémentaires. Une fois le résultat souhaité obtenu, mettre au frigo et sortir quand on a besoin.

Préparez le bouillon avec 2L d'eau, avec la viande, le bouquet garni et un morceau de 250 gr de lardons fumés comme vous prépareriez votre pot-au-feu. Filtrez le bouillon. La viande peut être utilisée pour préparer les pierogi, les gros ravioles.

Portez le bouillon à ébullition, ajoutez environ 500ml de levain, 2 gousses d'ail écrasées, 1 cuillère à soupe de marjolaine écrasée dans la main, assaisonnez avec du sel et du poivre et cuire encore pendant 5 minutes. Si la soupe vous paraît trop acide, ajoutez 3-4 cuillères de crème liquide.

Servir très chaud avec l'oeuf dur et des morceaux de saucisson cuit.