

Antes de vuestro viaje, y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

ZUREK?

Sopa de patata y salchichas



Ingredientes:

- 200 gr. de salchichas frescas.
- Manteca de cerdo
- 75 gr. de harina integral de centeno.
- 1 litro de caldo de verduras o ave
- 100 gr. de cebolla
- 100 gr. de champiñones, 2 dientes de ajo.
- 4 ó 5 patatas
- 300 ml de crema agria (o nata líquida mezclada con yogur natural)
- Sal y pimienta
- 2 huevos cocidos

Preparación:

Comenzamos mezclando la harina con una parte del agua fría y la dejamos reposar.

Mientras hervimos el resto de agua y se la incorporamos a la masa anterior. Picamos el ajo y lo añadimos también. Dejamos reposar esta masa en un tarro tapado con un paño unos 4 o 5 días para que fermente en un lugar templado (el horno o el microondas apagado, una despensa...) Antes de usarla para la sopa, la colaremos.

Para empezar con la sopa en sí, rehogamos la cebolla en la manteca. Cuando esté tierna, ponemos los champiñones, la crema agria, 300 gr. de la masa fermentada, el caldo y salpimentamos. Dejamos cocinar la sopa unos 20 minutos a fuego lento removiendo de vez en cuando. Entonces, añadimos las patatas y las salchichas hasta que estén tiernas. Antes de servir, picamos el huevo duro en la sopa.

Nuestra sugerencia:

Puedes degustar esta crema y otros deliciosos platos de la cocina polaca en el [Restaurante Hawełka](#) en Cracovia.