Warszawa, marzec 2018 r.

**Żurek wielkanocny z pulpecikami z białej kiełbasy i chrzanem**

**Składniki (na 4-6 porcji):**

* 300 ml Koncentratu Żurku Krakus na naturalnym zakwasie
* ok. 900 ml wywaru warzywnego (lub 900 ml wywaru z ugotowanych pulpetów)
* 1–2 łyżki chrzanu Krakus
* 6 białych kiełbas (surowych)
* 2 łyżki drobno pokrojonego majeranku świeżego lub 1 łyżka suszonego
* 3 listki laurowe
* 4 kulki ziela angielskiego
* 1 łyżka śmietany do zupy (opcjonalnie)
* ugotowane na półtwardo jajka
* świeży majeranek do przybrania (+1/2 łyżeczki majeranku do dodania do zupy) lub inne zioło, np. koperek
* pieprz, sól, czosnek (opcjonalnie)

Wyciągamy mięso z kiełbasek białych. Dodajemy majeranek i jeżeli mięso jest zbyt mało doprawione, posypujemy pieprzem oraz tartym czosnkiem, ewentualnie solą. Całość mieszamy i formujemy malutkie pulpeciki. Zagotowujemy 1 litr wody, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie oraz pulpety. Gotujemy 12 minut. Dodajemy do garnka Koncentrat Żurku Krakus na naturalnym zakwasie oraz chrzan Krakus. Zagotowujemy. Ewentualnie doprawiamy śmietaną, solą i pieprzem. Zupę rozlewamy na talerze, dodajemy połówki jajek, pokrojoną marchewkę pozostałą z wywaru oraz ozdabiamy świeżym majerankiem.

**Żurek wielkanocny z grzankami i chipsami z szynki**

**Składniki (na 4 porcje):**

* Żurek Krakus na naturalnym zakwasie –1 litr (1 karton).
* kromki jasnego chleba – 4 sztuki
* szynka w plastrach – 8 sztuk
* masło klarowane – 2 czubate łyżki

Chleb kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na maśle klarowanym.

Plastry szynki zwijamy w rulonik i pieczemy około 7-8 minut w piekarniku nagrzanym na 180 stopni. Żurek wlewamy do garnuszka, dodajemy suszony majeranek, podgrzewamy i rozlewamy na talerze. Podajemy z grzankami i chipsami z szynki.

**Więcej informacji**

**PR Hub**

**Martyna Brzezińska, Account Executive**

e-mail: martyna.brzezinska@prhub.eu

tel. 575 004 227

**Krakus:
Dorota Liszka, Manager ds. Komunikacji Korporacyjnej**

e-mail: d.liszka@maspex.com

tel.: 33 870 82 04

**O marce Krakus**

Marka Krakus powstała w 1965 roku. Od lat oferuje najwyższej jakości przetwory, które swój wyjątkowy smak zawdzięczają stosowaniu najlepszych składników. Współpracuje tylko ze sprawdzonymi dostawcami, starannie selekcjonując warzywa, owoce, zioła i przyprawy. Inspiracją dla przetworów są tradycyjne, wciąż udoskonalane przepisy. W ten sposób Krakus umiejętnie łączy tradycję z innowacyjnością.

W stałej ofercie przetworów marka Krakus oferuje ogórki, zupy gotowe, koncentraty do zup, w tym buliony, dodatki do dań.