

Wegański żurek z pieczarkami

6 porcji



Składniki:

1,5 l wywaru warzywnego
250 ml żytniego zakwasu
10 średnich pieczarek
2 łyżki oleju rzepakowego
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka tymianku
1 łyżeczka chrzanu
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka majeranku
1/2 łyżeczki pieprzu ziołowego

Przygotowanie:

- Pieczarki umyć i osuszyć, pokroić w plasterki i podsmażyć na oleju około 5 minut. Po tym czasie dodać tymianek oraz sos sojowy i jeszcze chwilę podsmażyć.
- Czosnek przecisnąć przez praskę lub bardzo drobno posiekać.
- Wywar warzywny zagotować, dodać podsmażone pieczarki, czosnek, pieprz ziołowy, chrzan i majeranek. Zagotować i gotować na małym ogniu ok. 5 minut.
- Dodać dobrze wymieszany zakwas i zagotować stale mieszając. Pogotować jeszcze chwilę.