

Żurek wegetariański

Przepis dodany przez użytkownika meredith



Lekki i smaczny żurek w wersji wege

Czas przygotowania: 45 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żurek (zakwas) - 0,75 l
- woda - 2 l
- kiełbaski sojowe wędzone (polsoja) - 4 szt.
- grzyby suszone - 5-6 szt.
- cebula - 1 szt.
- czosnek - 2-3
- starty chrzan - 1 łyżka(i)
- majeranek - 1 łyżeczka(i)
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- olej - 3-4 łyżka(i)
- sól wędzona - 1 łyżeczka(i)
- sól i pieprz - do smaku szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Wlać wodę do garnka, dodać pokrojony czosnek, grzyby, liście laurowe, ziele angielskie i gotować na małym ogniu ok. 30 minut.
- 2.** Na rozgrzany olej wrzucić pokrojoną drobno cebulę, pokrojone kiełbaski sojowe i smażyć aż cebula będzie miała złoty kolor, a kiełbaski będą dobrze zarumienione.
- 3.** Cebulę i kiełbaski sojowe dodać do gotującej się wody, a następnie wlać żurek (zakwas).
- 4.** Gdy całość się zagotuje, dodać sól wędzoną, chrzan, roztarty w dłoniach majeranek i doprawić solą i pieprzem. Gotować jeszcze przez ok. 10 minut.
- 5.** Żurek można podawać z tofu, jajkiem lub ze śmietaną.