Wegański żurek wielkanocny :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **zupa**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Zakwas gryczany własny lub z butelki - 1/3 dużego słoik
- Woda - 1 litr
- Marchew - 2 szt.
- Seler - kawałek
- Por - kawałek
- Cebula - 1/2 szt.
- Ziemniak - 1 duża szt.
- Parówki sojowe - 2 szt.
- Tofu wędzone - 1/2 kostka
- Majeranek - 1 łyżeczka
- Sól - do smaku
- Pieprz prawdziwy i ziołowy - do smaku
- Mleko sojowe - 100 ml

Dodatkowe info:

Jest szybki w przygotowaniu, bo wystarczy 1 godzinka. Ma ciekawy smak, bardzo zbliżony do tradycyjnego żurku, a jednak jest w nim "coś" oryginalnego :)
PS: Przepis na zakwas gryczany znajdziesz w moich przepisach: https://gotujwstylueko.pl/przepisy/zakwas-gryczany-na-zurek-:

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowujemy zakwas kilka dni wcześniej:
Woda - 250 ml
Mąka gryczana czubate - 2 łyżki
Czosnek - 3 ząbki
Ziele angielskie - 4 szt.
Liść laurowy - 2 szt.
woda z ogórków kiszonych - 2-3 łyżki
Mąkę wymieszaj z wodą w słoiku. Dodaj pozostałe składniki, wymieszaj. Przykryj gazą i odstaw w ciepłe miejsce. Codziennie mieszaj czystą łyżką. Zakwas powinien być gotowy w ciągu 3-5 dni.

KROK 2: Żurek:
Wodę zagotowujemy. Obieramy warzywa i kroimy w grubą kostkę lub talarki.

KROK 3: Dodajemy do wrzącej wody (oprócz ziemniaków!). Przyprawiamy.

KROK 4: Po około 20 minutach dodajemy ziemniaki i pokrojone kiełbaski sojowe.

KROK 5: Po kolejnych 10 minutach wlewamy zakwas. Gotujemy na małym ogniu przez 15 minut.

KROK 6: Pod koniec gotowania rozrabiamy mleko sojowe z kilkoma łyżkami bulionu i zaprawiamy żurek. Ponownie zagotowujemy i gotowe :) Podając dodajemy pokrojone w kostkę tofu. Smacznego :)