

Żurek wegański na zakwasie, z pieczarkami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 30

Liczba porcji: 8

Czas smażenia: 46 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
 - tarcza
-

Przygotowanie :

1. Przygotować warzywa: 3 ząbki czosnku obrać, 120 g cebuli obrać, przekroić ją na mniejsze kawałki, 400 g pieczarek umyć.
2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 120 g pokrojonej cebuli i 3 ząbki czosnku. Zamknąć pokrywę dzbanka, posiekać – czas 8 sekund, prędkość 6.
3. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatką zgarnąć cebulę ze ścian naczynia. Wlać 30 g oleju, zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić cebulę z czosnkiem - temperatura 95°C, 5 minut, prędkość 1.
4. Otworzyć pokrywę, usunąć nóż, włożyć trzpień i tarczę do krojenia w plastry. Zamknąć pokrywę tarczy. Pokroić pieczarki – wkładać je do otworu pokrywy popychając popychaczem – czas 15 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, usunąć tarczę i trzpień. Odsunąć pieczarki łopatką, w dzbanku umieścić mieszadło. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę, poddusić pieczarki – temperatura 95°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Otworzyć pokrywę, wlać 1400 g wywaru z warzyw (1,4 litra), dodać 1,5 łyżeczki soli, 0,5 łyżeczki pieprzu, 2-3 liście laurowe, 5-6 ziaren ziela angielskiego. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 100°C, czas 20 minut, prędkość 1.
7. Otworzyć pokrywę. Do dzbanka wlać 500 ml zakwasu na żurek, dodać 1 łyżkę

chrzanu, 2 łyżki majeranku. Zamknąć pokrywę, gotować zupę – temperatura 100°C, czas 10 min, prędkość 1

8. Przez otwór w pokrywie wlać 50 g mleka roślinnego. Wymieszać zupę czas 20 sekund, prędkość 2.
 9. Otworzyć pokrywę, spróbować, ewentualnie doprawić zupę solą, pieprzem, mielonym czosnkiem. Można dodać również więcej chrzanu.
-

Wskazówki :

- Do żurku można dodać pokrojone warzywa (marchew pietruszkę, seler), które pozostały po gotowaniu wywaru na żurek.
- Żurek można podać również z ziemniakami.