Wegańska zupa na zakwasie z rumianymi boczniakami

40 minut

4 porcje

Składniki

- 1 porcja zakwasu na żurek
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 100 ml napoju sojowego
- 2 łyżki majeranku
- 70 ml oleju
- 4 ziemniaki
- 8 boczniaków
- natka pietruszki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki. Zalać je bulionem i gotować do miękkości. Pod koniec dodać zakwas i napój sojowy. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Boczniaki usmażyć na rumiany kolor. Zupę podawać z usmażonymi grzybami, posypaną pieprzem i natką pietruszki.