

Vegetarijanska čorba od pečuraka i tamnog piva

Ukupno vreme **45 min** 15 min vreme pripreme 30 min vreme kuvanja

SASTOJCI

2 porcije

250 gr	šampinjona
2	šargarepe
3 kašike	maslinovog ulja
2	grančice timijana
1 kašičica	sveže mlevenog crnog bibera
2 kašike	<u>Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos</u>
50 ml	slatke pavlake
300 gr	krompira

PRIPREMA

Korak 1

250 gr button mushrooms - **2** carrots - **2 kašike** olive oil - **2** sprigs thyme - **1 kašičica** freshly ground black pepper
Oljuštiti i iseći šargarepu. Očistiti i prepolovite pečurke. Propržiti u šerpi na maslinovom ulju. Dodati timijan i biber.

Korak 2

300 gr potatoes - **1 kašika** olive oil - **100 ml** dark beer - **2 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos - **200 ml** vegetable stock - **50 ml** double cream

Oljuštiti krompir, iseći ga na komade veličine zalogaja i preliti kašikom maslinovog ulja. Peći na 200 °C oko 30 minuta, dok ne porumeni i ne omekša. Dok se krompir peče, sipati pivo iz koraka 1 u šerpu, dodati Kikkoman soja sos i krčkati nekoliko minuta dok se malo ne zgusne. Dodati fond i slatku pavlaku, pokriti i krčkati 10 minuta. Poslužiti sa pečenim krompirom.