

## Zupa krem z ziemniaków, grzybów i sosem sojowym Kikkoman



### Składniki:

- pieczarki - 250 g
- cebula - 1
- ziemniaki - 250 g
- masło - 1 łyżka
- bulion - 0,5 litra
- tofu - 125 g
- sos sojowy - 2-4 łyżki
- pieprz
- sherry - 2 łyżki
- bazylia

### Opis przygotowania:

Roztop masło lub margarynę w rondlu a następnie podsmaż pieczarki. Gdy się podsmażą wyjmij na oddzielny półmisek. Do rondla wrzuć cebulę oraz ziemniaki, podsmaż przez 5 min, a następnie dolej bulion i gotuj pod przykryciem przez około 15 minut. Tofu przed użyciem włóż do wody na 5 minut, po wyjęciu odsącz i pokrojony w kostkę dodaj do gotującego się bulionu z warzywami. Wszystkie składniki zmiksuj blenderem, do momentu kiedy konsystencja będzie gładka i piana. Doprowadź do wrzenia. Dopraw sosem sojowym, pieprzem oraz sherry. Na końcu dodaj pieczarki. Danie wysmienicie smakuje podane z bazylią.

**Zapraszamy na [www.taniegotowanie.com](http://www.taniegotowanie.com)!**