Tempeh v houbové omáčce

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Cibule, nakrájené na půlměsíčky 3 ks
- Mrkev, nakrájená na velké kusy 2 ks
- Pokrájené čerstvé houby 300 g
- Uzený tempeh 3 balení
- Mořská sůl - dle chuti 2 špetka
- Tymián dle chuti 2 špetka
- Drcený kmín - dle chuti 1 špetka
- Biobrambory, oloupané 5 ks
- Sezónní zelenina, pokrájená 300 g
- Hladká špaldová mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na oleji osmahněte cibuli i mrkev a přidejte houby. Poduste deset minut, přihoďte tempeh pokrájený na větší kusy a sezonní zeleninu. Přidejte sůl, tymián, kmín, česnek a plátky brambor, zalijte půllitrem vody a povařte doměkka, 15 až 20 minut. Je-li třeba, zahustěte moukou rozmíchanou v troše vody a dochuťte.