

Salát ze sójových kostek na kari

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Olej 1 ks
- Sójová omáčka 1 ks
- Bílé zelí 100 g
- Červená paprika 1 ks
- Sterilované žampiony 50 g
- Ocet 1 ks
- Sójové kostky 50 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Kari koření 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové kostky naložíme na 30 minut do pikantního nálevu ochuceného sójovou omáčkou, pepřem, kari a povaříme 10 minut. Slijeme a necháme okapat.

Na pánvi na oleji zpěníme cibuli nakrájenou na nudličky s kari kořením. Dochutíme sójovou omáčkou, octem, solí a pepřem. Zelí nastrouháme na jemné proužky, lehce spaříme a přidáme k základním surovinám. Červenou papriku nakrájíme na nudličky a zamícháme do směsi. Salát ze sójových kostek na kari necháme odležet aspoň 1 hodinu v chladničce.

Salát ze sójových kostek na kari podáváme s čerstvým pečivem.