

Těstoviny se zelím

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- těstoviny 500 g
- menší hlávka zelí 1 ks
- sójové kostky 1 balíček
- cibule 2 ks
- trocha mletá sladká papriky 1 ks
- sůl 1 špetka
- česnek 4 stroužek
- dle potřeby olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Těstoviny uvaříme tak, aby zůstaly pevné.

Zelí pokrájíme nadrobno, pak ho spaříme horkou vodou a necháme stát asi 15 minut zakryté pokličkou.

Sójové kostky uvaříme v osolené vodě a pak je pokrájíme na menší kousky.

Na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přisypeme sójové kostky, poprášíme paprikou a přidáme česnek. Mícháme. Po chvíli přidáme spařené (a dobře okapané) zelí a ještě chvíli dusíme. Osolíme a

odstavíme. Přimícháme těstoviny.