Segedínský guláš se sójovým masem

Kategorie: Polévky

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Kyselé zelí 500 g
- Zakysená smetana 200 g
- Rajský protlak 70 g
- Cibule 2 ks
- Olej 1 lžíce
- Sladká paprika - koření 1 ks
- Česnek 1 ks
- Kmín 1 ks
- Sojové kostky 100 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové kostky uvaříme podle návodu spolu s kostkou bujónu. Cibule nakrájíme nadrobno a osmahneme na oleji dozlatova. K cibuli přidáme rajský protlak, promícháme, zaprášíme paprikou a kmínem a lehce osolíme - společně prohřejeme, můžeme podlít trochou vody. Sójové kostky necháme okapat, vmícháme do gulášového základu a povaříme. V cedníku propláchneme kysané zelí, které nakrájíme nadrobno a přidáme do hrnce. Zalijeme vodou (já dávám zhruba půl až tři čtvrtě litru) a podusíme do změknutí zelí (trvá to asi 20-30 minut). Na závěr ochutíme prolisovaným česnekem a vmícháme zakysanou smetanu.
Jako přílohu volíme knedlík - většinou dělám domácí, když se mi nechce, má milý kupovaný a já si dám celozrnné tousty:)