

Sójový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sójové kostky 1 balíček
- cibule 3 ks
- bujón 1 kostka
- paprika sladká mletá 2 lžíce
- jíška instantní 1 lžíce
- česnek 3 stroužek
- majoránka 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové kostky uvaříme podle návodu, aby byly měkké. Do vařící vody přidáme pro lepší chuť jednu kostku bujonu.

Cibuli nakrájíme najemno a zpěníme ji na oleji dozlatova. Přidáme povařené sójové kostky.

Krátce osmahneme, nasypeme papriku, podlijeme horkou vodou a dusíme přibližně 20 minut.

Nakonec guláš zahustíme jíškou a podle chuti dokoříme prolisovaným česnekem, majoránkou a mletým pepřem.