Sója s tofu na kari

Kategorie: Pokrmy

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 2

- vegeta 1 lžička
- zelená paprika 1 ks
- červená cibule 1 ks
- tofu s mořskou řasou 1 balíček
- olivový olej 1 lžíce
- žlutá paprika 1 ks
- kokosové mléko 1 lžíce
- červená kari pasta 1 balíček
- červená paprika 1 ks
- voda na podlití 0.5 dl
- sójové nudličky 1 balíček

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Země: Thajsko

Počet porcí: 2

Postup:

Sójové nudličky vhodíme do vroucí vody ochucené trochou vegety. Vaříme podle návodu na obalu (obvykle asi 20 minut). Uvařenou sóju scedíme, necháme okapat, vychladit a nakrájíme na kousíčky.

Mezitím očistíme barevné papriky a nakrájíme na větší kostičky, stejně tak tofu s mořskou řasou.

Cibuli po oloupání nakrájíme na půlkolečka, která ještě rozkrojíme na čtvrtky nebo menší kousky (ne kostičky).

Hlubokou pánev rozpálíme s olivovým olejem a přidáme kari pastu. Prohřejeme asi minutu, až pustí kari pasta aroma. Přidáme kokosové mléko a vsypeme zeleninu. Pár minut za občasného promíchání restujeme, pak mírně podlijeme vodou a necháme asi ještě 2 - 3 minuty prohřívat. Odstavíme, vsypeme sóju, tofu a promícháme. Sóju s tofu na kari dál nemusíme ochucovat, kari pasta všechno zvládne.

Sóju s tofu na kari podáváme jako hlavní chod. Dá se jíst za tepla, ale lépe chutná studený. Recept je na 2 velké porce.