

Sójové nudličky s hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 1 ks
- mražený hrášek 1 balíček
- sójové nudličky 1 balíček
- **podle chuti**
- sladký kečup 1 ks
- sójová omáčka 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- ďábelská směs 1 ks
- **podle potřeby**
- olivový olej 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Sójové nudličky uvaříme v osolené vodě doměkka. Řídíme se návodem uvedeným na obalu, většinou stačí 15 - 17 minut. Nudličky scedíme a mírně vymačkáme vodu.

Během vaření sójového masa si oloupeme cibuli a nakrájíme ji na drobné kostičky.

Cibuli zpěníme na olivovém oleji, přidáme sóju, celý sáček mraženého hrášku. Promícháme a začneme dochucovat. Přidáme sójovou omáčku, mletý pepř, ďábelskou sypkou směs. Vše podle vlastní chuti. Nakonec přidáme trochu sladkého kečupu a podlijeme vodou. Dusíme do změknutí hrášku.

Sójové nudličky s hráškem podáváme s tmavým libanonským chlebem. Recept můžeme použít i na plnění tortilly.