

Sója po indicku s kuskusem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- mražená zelenina 1 balíček
- koření Garam Masala 1 ks
- solamyl 2 lžička
- olej 1 ks
- sójové kostky 1 balíček
- **podle chuti**
- sladký kečup 1 ks
- kuskus 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařenou sóju s masoxem a solí smícháme v misce se lžící oleje, kořením garam Masala a solamylem. Cibuli očistíme a nasekáme najemno.

Na rozpáleném tuku osmahneme cibulku, přidáme mraženou zeleninu s kukuřicí a podlijeme vodou. Až zelenina změkne, přidáme sóju, kapku kečupu, nasypeme kuskus a krátce povaříme. Po pěti minutách kuskus nabobtná a je hotovo.

Sóju po indicku s kuskusem ihned podáváme.