

Sójové kostky v hořčicové omáčce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- mražený hrášek 60 g
- hladká mouka 1 lžíce
- zeleninový vývar 300 ml
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- sójové kostky 50 g
- olej 1 lžíce
- cibule 70 g
- **marináda**
- plnotučná hořčice 1 lžíce
- sójová omáčka 1 lžíce
- gyros koření 1 špetka
- olej 1 lžíce
- kari koření 1 špetka
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- drcený kmín 1 ks
- **příloha**
- rýže 300 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do vroucí vody nasypeme mletý pepř a drcený kmín. Necháme chvíli povařit, vhodíme sójové kostky a vaříme je doměkka. Poté necháme kostky vychladnout.

Mezitím si nachystáme marinádu z 1 lžice oleje, 1 lžice sójové omáčky (Tamari), 1 lžice vody, asi 1 lžice hořčice, špetky kari a koření Gyros. Do marinády naložíme uvařené a dobře vymačkané sójové kostky a necháme alespoň 2 hodiny odležet.

Na oleji zpěníme větší cibuli nakrájenou nadrobno, přidáme 1 lžici hladké mouky, zamícháme a přilijeme zeleninový vývar (Würzl). Dusíme doměkka. Přidáme 1 lžici hořčice a necháme ještě chvíli povařit. Nakonec přidáme hrášek (mražený nebo čerstvý) a naložené sójové kostky.

Sójové kostky v hořčicové omáčce podáváme s rýží.