

Guláš ze sójových kostek

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vývar 1 ks
- mletý pepř 1 ks
- mleté chilli koření 1 ks
- majoránka 1 ks
- větší cibule 1 ks
- sójové kostky 100 g
- česnek 3 stroužek
- mouka 2 lžíce
- mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové kostky dáme vařit podle návodu na obalu.

Zatím, co se sója vaří, osmahneme na oleji cibulku. K ní přidáme okapané kostky a ještě chvíli osmahneme. Sójové nudličky zasypeme moukou, paprikou, chilli a opepříme. Zalijeme vodou, vývarem nebo nálevem, ve kterém jsme vařili kostky, tak aby byl obsah hrnce téměř ponořený. Přidáme rajský protlak. Guláš ze sójových kostek dusíme asi půl hodiny. Nakonec přidáme prolisovaný česnek a trochu rozemnuté majoránky.

Guláš ze sójových kostek podáváme s rýží, knedlíky, těstovinami či jen chlebem.