

Sójový guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sójové kostky 1 balíček
- cibule 1 ks
- **podle chuti**
- nové koření 1 ks
- gulášové koření 1 ks
- česnek 1 ks
- bobkový list 1 ks
- mletá paprika 1 ks
- celý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks
- zeleninový vývar 1 ks
- hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové kostky uvaříme ve vodě spolu se zeleninovým vývarem, kuličkami pepře, bobkovým listem, novým kořením a gulášovým kořením. Necháme odstát tak na hodinku, ale pokud je čas, můžeme i více.

Na oleji osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku a česnek, přidáme sladkou papriku. Zaprášíme moukou a utvoříme jíšku. Zalijeme přes cedník vývarem ze sóji, povaříme. Do omáčky přidáme sóju a dochutíme mletou paprikou, popř. česnekem.

Sójový guláš podáváme s chlebem nebo knedlíkem.