

Sója v rajčatové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- zeleninový bujon 1 kostka
- cibule 1 ks
- červená paprika 1 ks
- sójové kostky 1 balíček
- rajčatové pyré se zeleninou 1 sklenice
- **podle chuti**
- oregano 1 ks
- mletý barevný pepř 1 ks
- bylinková sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- olivový olej 1 ks
- vývar na podlití 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Sójové kostky uvaříme ve vodě ochucené bujonem. Vaříme 20 minut a po scezení ze sóji vymačkáme vodu. Odložíme si asi 1 dl vývaru na pozdější podlití.

Během přípravy sóji si na oleji osmahneme na drobné kostičky nakrájenou cibulku. Papriku očistíme a nakrájíme na kostky, přisypeme ji k cibuli a orestujeme. Zасыpeme bylinkovou solí a pepřem, kterým nešetříme. Přidáme sójové kostky a za občasného promíchání opět restujeme, ale v tuto chvíli přidáme i plátek másla. Zalijeme rajčatovým pyré, podlijeme vývarem a promícháme. Necháme jen pár minut probublat, přisypeme oregano a odstavíme.

Sóju v rajčatové omáče podáváme ihned, nejlépe chutná s na cibulce podušenou rýží.