



Švestková omáčka s uzeným tofu

vegetariánský

Stredne ťažké

90 minut

Pre 4 osoby



Ako na to?

1. Predem si uvařte ve slupce brambory a nechte vychladnout.
2. Rozehřejte olej, přidejte cibuli nakrájenou na kolečka, osolte a osmažte dozlatova. Cibuli posuňte na stranu pánve, přidejte tofu nakrájené na plátky a opečte.
3. Rozehřejte máslo, přidejte mouku a zasmahněte světlou jíšku. Přidejte povidla, vodu, koření a umeocet. Poduste asi 10 minut na hustou tmavou omáčku.
4. Brambory oloupejte a nastrouhejte nahrubo, přidejte mouku, krupici a sůl, důkladně na vále rukama zpracujte kompaktní těsto. Vytvarujte šišky, vložte do vroucí vody a vařte 5 až 7 minut. Servírujte společně s tofu, smaženou cibulkou a povidlovou omáčkou. Šišky můžete také opéct na troše oleje.