



Tofu guláš jako buřtguláš

veganský	Středně obtížné	45 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

3 lžíce slunečnicového oleje
2 ks cibule
250 g uzeného tofu
2 stroužky česneku
1 lžíce mleté sladké papriky
2 lžíce hladké mouky
1 lžička drceného kmínu
2 lžíce protlaku
500 g brambor
1 kostka zeleninového bujonu
750 ml vody
2 lžička majoránky
sůl

Jak na to?

1. V kastrolu pomalu a na středním plameni restujte pokrájenou osolenou cibuli dozlatova, cca 20 minut.
2. Přidejte uzené tofu pokrájené na kostky a lehce orestujte. Přidejte prolisovaný česnek, mletou papriku, hladkou mouku, drcený kmín, protlak a opět promíchejte a orestujte.
3. Nakonec přidejte brambory nakrájené na kostičky, zeleninový bujon a zalijte vodou. Vařte 35 minut do zhoustnutí. Ke konci přidejte majoránku a rozmíchejte.