

Pivovarský guláš ze sojových kostek



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 50min , Porce: 3

627 kalorií , 0 g cukrů , 37 g tuků , 51 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/pivovarsky-gulas-ze-sojovych-kostek>

Příprava

Sojové kostky podle návodu na obalu povaříme v osolené vodě ochucené masoxem. Uvařené kostky dobře scedíme. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme scezené kostky, opečeme je, přisypeme rajčata nakrájená na malé kousky, orestujeme, přidáme rozmačkaný česnek, zasypeme paprikou, solí, pepřem a drceným kmínem. Podlijeme trochou vody a chvilku podusíme. Asi po 15 minutách přilijeme pivo, vmícháme nastrohaný chléb a ještě asi 5 - 10 minut necháme mírně vařit, aby se guláš zahustil rozvařeným chlebem. Podáváme s těstovinami, knedlíkem nebo jen čerstvým chlebem. Porci guláše na talíři ozdobíme kouskem natvrdo uvařeného vejce.

Ingredience

- ✓ 100 g sojových kostek
- ✓ 2 kostky masoxu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ mletá paprika
- ✓ 2 zralá rajčata
- ✓ drcený kmín
- ✓ majoránka
- ✓ 150 ml světlého piva
- ✓ 2 lžíce strouhaného chleba
- ✓ 1 natvrdo uvařené vejce
- ✓ 2 lžíce oleje



Tip k receptu

Guláš je nejlepší druhý den odleželý.

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Klasika, Rodina, Hlavní chod

