



Golaž s prekajenim tofujem in majaronom

⌚ 30—40 Min   

Priprava

- 1 Čebuli olupite in drobno seseklajte. Krompir olupite. Prekajen tofu in krompir narežite na majhne kocke. Česen olupite in drobno naribajte.
- 2 V kozici segrejte olje in popražite čebulo, dokler se malo ne obarva. Potresite z mleto papriko in na kratko popražite, nato pa zalijte z jabolčnim kisom in prilijte vodo.
- 3 Dodajte krompir, prekajen tofu, paradižnikov koncentrat, česen, majaron in kumino ter pustite, da pri nizki temperaturi počasi vre, dokler se krompir ne zmehča. Začinite s soljo in poprom. Po potrebi prilijte še več vode, krompir mora biti namreč vedno prekrit s tekočino.
- 4 Peteršilj splaknite in grobo seseklajte. Gotov golaž naložite na krožnike, okrasite s peteršiljem in postrezite s svežim črnim kruhom.

Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Dimljenega tofuja
700 g	Trdega oz. voskastega krompirja
2 celi	Čebuli
1 cel	Strok česna
1 žlica	Paradižnikovega koncentrata
1 l	Vode
1 žlica	Jabolčnega kisa
20 g	Svežega peteršilja
2 žlici	Repičnega ali sončničnega olja
1 žlička	
4 žlice	
0.5 žličke	
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Poper črni celi
	Črn kruh kot priloga

