

Guláš z údeného tofu s majoránom

30—40 Min

Príprava

1. Ošúpte cibule a nakrájajte ich nadrobno. Ošúpte zemiaky. Údené tofu a zemiaky nakrájajte nadrobno. Ošúpte cesnak a nastrúhajte ho nadrobno.
2. Na panvici zohrejte olej a opražte cibuľu, kým nezíska trochu farby. Prisypte paprikou a krátko opekajte, deglazujte hrniec jablčným octom a zalejte vodou.
3. Pridajte zemiaky, údené tofu, paradajkový pretlak, cesnak, majorán a rascu a na miernom stupni varte, kým zemiaky nezmäknú. Ochuťte soľou a korením. V prípade potreby dolejte, pretože zemiaky musia byť vždy zaliate tekutinou.
4. Opláchnite a nahrubo nasekajte petržlenovú vňať. Naservírujte uvarený guláš na taniere, ozdobte petržlenovou vňaťou a podávajte s čerstvým čiernym chlebom.

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

500 g	Údené tofu
700 g	Zemiaky, pevné
2 kus	Cibule
1 kus	Strúčik cesnaku
1 PL	Paradajkový pretlak
1 l	Voda
1 PL	Jablčný ocot
20 g	Petržlen, čerstvý
2 PL	Repkový alebo slnečnicový olej
1 ČL	Majorán drvený
4 PL	Paprika špeciál sladká
0.5 ČL	Rasca celá
1 štipka	Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	Čierne korenie celé
	Čierny chlieb, na podávanie