



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. Prisypťe 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 tanieri, 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

