



Гулаш с пушено тофу

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Пушено тофу
700 g	Картофи
2 бр.	Лук
1	Скилидка чесън
1 с.л.	Доматено пюре
1 L	Вода
1 с.л.	Ябълков оцет
20 g	Магданоз, пресен
2 с.л.	Рапично или слънчогледово олио
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
4 с.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
0.5 ч.л.	Ким
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
	Черен хляб, за сервиране

- 1 Обелете и нарежете на кубчета лука. Обелете картофите. Нарежете на кубчета пушеното тофу и картофите. Обелете и настържете чесъна на ситно.
- 2 Загрейте олиото в тиган и запържете лука, докато придобие малко цвят. Поръсете с червения пипер и запържете за кратко, използвайте ябълковия оцет, за да деглазирате тигана, и налейте водата.
- 3 Добавете картофите, пушеното тофу, доматиеното пюре, чесъна, ригана и кима и оставете да къкри на слаб огън, докато картофите омекнат. Овкусете със сол и черен пипер. Налейте още малко вода, ако е необходимо, тъй като картофите винаги трябва да бъдат покрити с течност.
- 4 Изплакнете и нарежете магданоза на едро. Разпределете сготвения гулаш в чинии, гарнирайте с магданоз и сервирайте с пресен черен хляб.

