



Гулаш с пушено тофу

⌚ 30–40 Минути 

Подготовка

- 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.

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 |

