Hrachová kaše s tofu, cibulkou a okurkou

Ingredience na 10 porcí

KAŠE

hrách žlutý – 800 g
repkový olej – 30 g
cesnak lúpaný – 20 g
zeleninový vývar – 150 g
sol – 5 g
korenie mleté – 0.5 g
majoránka sušená – 10 g

TOFU

repkový olej – 20 g
tofu uzené – 500 g

POSYP

repkový olej – 50 g
cibuľa lúpaná – 800 g
okurky nakládáné – 800 g

Hrách

Alespoň 12 hodin namočený hrách scedíme, dáme vařit do čistě vody a uvaříme ho do měkka. Poté ho scedíme.

Kaše

Na oleji orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli, ke konci krátce přidáme česnek. Přidáme uvařený hrách, osolíme, opepříme, zalijeme vývarem nebo vodou a krátce povaříme. Část směsi rozmixujeme a dochutíme majoránkou.

Tofu

Tofu nakrájíme na kostičky, zakápneme olejem, promícháme, přendáme na plech a pečeme na 180 °C cca 10-15 minut (do křupava).

Cibulka

Na rozpáleném oleji si do zlatova orestujeme zbytek cibulky nakrájené na jemno. Okurky Kyselé okurky nakrájíme na nudličky.

Servírujeme

Na talíř nandáme teplou hrachovou kaši přibližne 300 g na porci, na kaši posadíme tofu s cibulkou a přidáme kyselou okurku.