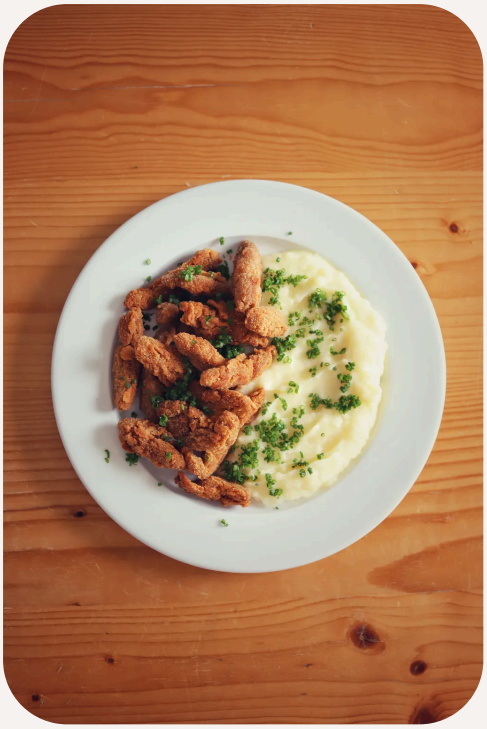
Křupavé stripsy s bramborovou kaší



Ingredience na 10 porcí

NUDLIČKY

sójové nudličky – 200 g

OBALOVÁNÍ

sušená cibule – 12.5 g
sůl – 12.5 g
pepř mletý – 2.5 g
paprika sladká mletá – 7.5 g
tamari omáčka – 50 g
sójový nápoj – 287 g
ovesné mléko – 425 g
hladká mouka – 125 g
strouhanka – 500 g
řepkový olej – 100 g

KAŠE

brambory (var. typ C) – 795 g
sójový nápoj, čistý – 287 g
margarín – 71 g

SERVÍROVÁNÍ

čerstvá pažitka – 10 g

Sójové nudličky

Sušené sójové nudličky uvaříme do měkka. Scedíme je a vymačkáme z nich přebytečnou vodu. V míse je polijeme tamari omáčkou, posypeme cca 1/5 mouky a promícháme.

Obalování

V misce smícháme ovesné mléko společně se sušenou cibulí, solí, pepřem, mletou paprikou a hladkou moukou v hustší těstíčko. Ve druhé misce si připravíme strouhanku. Sójové nudličky obalíme nejprve v těstíčku a poté ve strouhance. Vkládáme do rozpáleného oleje na cca 3,5 min. Vylovíme a necháme okapat.

Bramborová kaše

Oloupané brambory vaříme zcela do měkka. Scedíme. Přilijeme k nim lehce ohřáté sójové mléko a rozpuštěný margarín, osolíme a vyšleháme metličkovým mixérem v hladkou, nadýchanou kaši.

Servírování

170 g stripsů podáváme s 250 g bramborové kaše. Posypeme nasekanou pažitkou. Lze podávat také s okurkovým, rajčatovým nebo řepným salátem, kyselou okurkou či citronem.