Segedínský guláš s uzeným tofu (bez přílohy)

Ingredience na 10 porcí

SMĚS

zelí kysané bílé – 750 g
paprika sladká mletá – 15 g
řepkový olej – 100 g
tofu uzené – 900 g
cibule loupaná – 300 g
hladká mouka – 100 g
kmín celý – 3 g
česnek loupaný – 30 g
zeleninový vývar – 500 g
sůl – 40 g
cukr – 50 g
krém na vaření sójový – 200 g

SERVÍROVÁNÍ

petržel čerstvá – 10 g

Směs

Na oleji orestujeme do zlatava cibuli nakrájenou na kostičky. Přidáme nasekaný česnek, kmín a mletou papriku, orestujeme zhruba půl minuty a zalijeme zeleninovým vývarem. V troše vody rozmícháme mouku a směs nalijeme do základu na segedín. Důkladně rozmícháme abychom neměli v omáčce hrudky. Přidáme zakysané zelí a tofu nakrájené na nudličky a vaříme cca 20–25minut. Provaříme a dochutíme cukrem, solí a pepřem. Na závěr zjemníme smetanou.

Servírování

Hotový segedínský guláš podáváme s rostlinným knedlíkem a nebo šťouchanými bramborami. Posypeme nasekanou petrželkou nebo pažitkou.

Tip

Tofu můžeme nahradit uvařenými sójovými kostkami. Na porci segedýnského guláše můžeme dát lžičku naturálního rostlinného jogurtu.