Tagliatelle s houbovou omáčkou a uzeným tofu

Ingredience na 10 porcí

OMÁČKA

repkový olej – 50 g
cibuľa lúpaná – 100 g
česnek mletý – 30 g
žampiony čerstvé – 450 g
lahůdkové droždí – 10 g
sol – 5 g
korenie mleté – 1 g
krém na varenie sójový – 150 g

TOFU

tofu uzené – 350 g
repkový olej – 20 g
sol – 5 g
korenie mleté – 1 g

TĚSTOVINY

tagliatelle semolinové – 750 g
sol – 20 g

SERVÍROVÁNÍ

petržlen čerstvý – 10 g

Omáčka

Na jemno nakrájenou cibuli osmažíme na oleji do zlatova, přidáme nasekaný česnek, očištěné žampiony nakrájené na plátky, sůl, pepř, lahůdkové droždí a povaříme, dokud se nevyvaří veškerá voda, kterou žampiony pustily. Zalijeme rostlinnou smetanou. Pokud je omáčka příliš hustá, můžeme ji naředit zeleninovým vývarem.

Tofu

Na malé kostičky nakrájené uzené tofu orestujeme na oleji, osolíme a opepříme.

Těstoviny

Do vroucí osolené vody vložíme tagliatelle a uvaříme. Poté scedíme.

Servírování

Tagliatelle přelijeme žampionovou omáčkou, posypeme uzeným tofu a nasekanou petrželkou.

Tip

Hotový pokrm můžeme posypat semínkovým parmezánem, recept naleznete v této brožuře.