



## Fazolovo-houbový guláš

veganský, bezlepkový

Snadné

45 minut + namáčení  
a vaření fazolí

Pro 4 osoby



### Ingredience

150 g velkých bílých fazolí  
200 g rajčatového protlaku  
250 ml vody  
6 ks žampionů (nebo jiných  
hub)  
3 cibule  
6 stroužků česneku  
1 lžička majoránky  
1 lžička kmínu  
6 lžic olivového oleje  
4 lžíce tamari  
4 lžíce sójové smetany  
1 chilli paprička (nemusí být)  
sůl a pepř podle chuti

### Jak na to?

1. Fazole připravte podle návodu, vodu slijte a fazole si nechte připravené v misce.
2. Do rozpáleného hrnce nalijte olivový olej a přidejte cibuli nakrájenou na kostičky. Restujte 10 minut za občasného promíchávání.
3. Přidejte nasekaný česnek, chilli papričku, žampiony nakrájené na plátky a restujte dalších 10 minut.
4. Ke směsi přilijte rajčatový protlak, majoránku, kmín a restujte za stálého míchání dalších 5 minut. Poté do hrnce přisypte uvařené fazole a nalijte vodu. Guláš přiveďte k varu a dochuťte solí, pepřem, sójovou omáčkou a sójovou smetanou.

Podávejte s rýží, bramborami, těstovinami, pečivem nebo bramboráčky se žlutým hrachem.