



Knedlo-tofu-zelo

veganský

Snadné

1,5 hodiny

Pro 4 osoby



Ingredience

400 g uzeného tofu
 lžic slunečnicového oleje
 lžic rajského protlaku
 velké cibule
 lžíce tamari
 stroužky česneku
 lžička drceného kmínu
 600 g nastrouhané kedlubny -
 na zelí
 1 cibule - na zelí
 lžíce oleje - na zelí
 lžička mletého kmínu - na zelí
 umeocet dle chuti - na zelí
 agávový sirup dle chuti - na zelí
 500 g brambor - na knedlíky
 100 g celozrnné špaldové
 krupice - na knedlíky
 pšeničné hrubé mouky (bílé
 nebo celozrnné) - na knedlíky
 lžička soli - na knedlíky

Jak na to?

1. Brambory nejlépe den předem uvařte ve slupce, nechte úplně vychladnout a oloupejte
2. Dejte péct tofu - cibuli nakrájejte najemno, česnek rozmačkejte, tofu nakrájejte na kostky velikosti sousta a promíchejte s ostatními ingrediencemi, podlejte vodou. Pečte přiklopené 45 minut při 180 °C.
3. Dejte dusit kedlubnové zelí - pokrájenou cibuli nechte na oleji zesklivatět, přidejte na hrubém struhadle nastrouhanou kedlubnu. Přidejte kmín, ochuťte umeocetem a trochu podlijte. Duste doměkka 20 minut. Nakonec můžete osladit agávovým sirupem.
4. Připravte knedlíky - dejte si do většího hrnce vařit vodu. Na hrubém struhadle nastrouhejte uvařené brambory, přidejte krupici, mouku a sůl, důkladně na vále rukama zpracujte kompaktní těsto. Vytvarujte 2 válečky o průměru cca 6 cm, vložte do vroucí vody a vařte 20 minut. Občas zamíchejte, aby se knedlíky nepřilepily ke dnu. Poté nakrájejte nití nebo kráječem.