



Kyselica s fazolemi

veganský

Snadné

60 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

350 g kysaného zelí
 300 g brambor
 240 g sterilovaných máslových fazolí
 100 ml sójové smetany
 100 g uzeného tofu
 5 lžic oleje
 2 lžice hladké mouky
 1 lžice lahůdkového droždí
 1 ks cibule
 sůl
 bobkový list
 nové koření
 kmín
 mletá paprika

Jak na to?

1. Oloupané brambory nakrájejte na kostičky a uvařte v osolené vodě s trochou kmínu.
2. Tofu nakrájejte na tenké plátky, vykrojte z nich kolečka nebo ho nakrájejte na menší čtverečky. V hrnci rozehejte olej, přidejte tofu a osmažte dozlatova. Dejte stranou a posypejte trochou mleté papriky.
3. Do zbylého oleje přidejte nadrobno nasekanou cibuli a nechte na mírném plameni pomalu zesklovatět. Zaprašte moukou a promíchejte. Přidejte zelí, bobkový list, nové koření, kmín a zalijte vodou. Vařte do změknutí asi 30 minut.
4. K uvařenému zelí přidejte fazole, brambory a lahůdkové droždí a nechte ještě chvíli společně probublát. Podle chuti dosolte a odstavte z plamene. Vmíchejte smetanu, už nevařte, promíchejte a podávejte s opečeným tofu.