



Švestková omáčka s uzeným tofu

vegetariánský	Středně obtížné	90 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
---------------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

4 lžíce slunečnicového oleje
 2 ks cibule
 500 g uzeného tofu
 2 lžíce biomásla
 2 lžíce mouky
 150 g povidel
 500 ml vody
 1/2 celé skořice
 1 ks badyán
 2 lžíce umeocta
 sůl
 500 g brambor
 200 g pšeničné hrubé bílé nebo celozrnné mouky
 100 g celozrnné špaldové krupice
 1 lžička soli

Jak na to?

1. Předem si uvařte ve slupce brambory a nechte vychladnout.
2. Rozehřejte olej, přidejte cibuli nakrájenou na kolečka, osolte a osmažte dozlatova. Cibuli posuňte na stranu pánve, přidejte tofu nakrájené na plátky a opečte.
3. Rozehřejte máslo, přidejte mouku a zasmahněte světlou jíšku. Přidejte povidla, vodu, koření a umeocet. Poduste asi 10 minut na hustou tmavou omáčku.
4. Brambory oloupejte a nastrouhejte nahrubo, přidejte mouku, krupici a sůl, důkladně na vále rukama zpracujte kompaktní těsto. Vytvarujte šišky, vložte do vroucí vody a vařte 5 až 7 minut. Servírujte společně s tofu, smaženou cibulkou a povidlovou omáčkou. Šišky můžete také opéct na troše oleje.