

gulasz sojowy wegetariański

Autor: **ines**Przepisów: **18** Ocena: **199**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- kostka sojowa, 1 opakowanie
- bulion warzywny, 1 kostka
- sos pieczeniowy ciemny Knorr, 1 torebka
- sos borowikowy Knorr, 1 torebka
- przecier pomidorowy, 2 łyżki
- śmietana 12%, 2 łyżki
- masło, 1 łyżka
- pieczarki, 30- 40 dkg
- cebula, 1- 2 szt
- ogórki konserwowe, 2- 3 szt
- papryczka chili, 1 szt
- oliwa, pieprz, wegeta

Sposób przygotowania:

- 1 Kostkę sojową ugotować w bulionie warzywnym (ok. 15- 20 minut).
- 2 Cebulę i pieczarki pokroić, udusić na maśle, pod koniec duszenia doprawić wegetą.
- 3 Ugotowaną kostkę sojową smażyć na oliwie aż się zarumieni.
- 4 Oba sosy zrobić według przepisu na opakowaniu, zagotować dodając przekrojoną papryczkę chili. Dodać przecier i śmietanę, doprawić pieprzem.
- 5 Do sosu dodać usmażoną soję razem z oliwą która została na patelni, chwilę pogotować i wyjąć chili.
- 6 Dodać uduszone pieczarki i pokrojone w kostkę ogórki.
- 7 Podawać z kaszą gryczaną, makaronem lub jak kto lubi ;)

Twoje notatki do przepisu: