



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Knedlo zelo ... tempeh?

Kačí • Praha • 2025-01-03

A no jo pořád... tohle taky není rychlovka. Na rychlou večeři za dvacet minut to není, ale když má člověk trochu času doma, tak si zelí klidně bublá a moc vás neruší.

Veganský zelí není žádná kostka ve skluzu, použijete olej nebo trochu rostlinného másla a frčíte jako zamlada. Doporučuji si ho jen trochu zahustit, protože málo platný, z tempehu ani sóji moc šťávy ke knedlíku nevymámíte.

Ingredience:

- 1 hlávka zelí
- 2 lžičky kmínu
- trocha oleje
- 1 lžička cukru
- 2 lžíce vinného octa

Postup:

1. Nechte rozeřát trochu oleje, přidejte trochu cukru, 2 lžičky kmínu, prohřejte a zasypete nakrouhaným zelím. Přidejte trochu vody (opravdu jen trochu), osolte a nechte vařit, hezky pod pokličkou.
2. Když je zelí uvařené doměkka, slijte ho a vodu zachyťte do misky. A modří už vědí, 2 lžíce rostlinného másla, 2 lžíce hladké mouky, hezky opéct dozlatova, zalít vodou ze zelí a nechat 15 - 20 minut bublat na sporáku.
3. Nakonec přidejte zelí, dotuňte solí, cukrem a octem a máte hotovo.

[Older](#)

2025-01-01

Čočka na kyselo