



☐ Polévky

☐ Těstoviny

☐ Ásie

☐ Indie

☐ Česká klasika

☐ Jiné hlavní chody

☐ Dezerty

Segedín ze školní jídelny

Kačí • Praha • 2024-12-28

Jedna ze spolehlivých klasik podzimních a zimních dní, ústřední topení do žíly, endorfiny v přímém přenosu. Uvařte si ho s houskáčem a nebo si dejte na hlavu punčochu a udělejte první školní jídelnu.

Ingredience:

- Sójové kostky 1 balení 300g
- 2 PL lžíce sójové omáčky
- 1 ČL soli

Omáčka:

- 1 l vývaru nebo vody
- 500 g kysaného zelí
- 4 lžíce sójové smetany
- trocha oleje
- 2 lžíce mletého kmínu
- 2 lžíce červené papriky sladké
- 2 lžičky uzené červené papriky
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce LSD
- 2 lžíce sójové omáčky
- 1/4 lžičky pepře
- 1/4 lžičky pálivé mleté papriky
- 2 bobkové listy
- špetka soli
- 2 lžíce cukru

1. Sójové kostky dáme vařit do osolené vody se sójovou omáčkou. Vaříme asi 10-15 minut, scedíme, vymačkáme vodu, případně osušíme a dáme stranou.
2. V hrnci rozejdeme trochu oleje, přidáme papriky, kmín, hladkou mouku a LSD, 30 vteřin prohřejme a zalijeme 100 ml studené vody, přidáme bobkový list, sůl, pepř, sójovou omáčku, dolijeme zbytek vody a necháme asi 5 minut vařit na středním plameni.
3. Poté přidáme slité a vymačkané zelí. (Záleží na kyselosti zelí, já raději vždycky vodu vymačkám a nechám si trochu vody stranou na doladění kyselosti) a vaříme dalších 20 - 30 minut, až je zelí měkké.
4. Na závěr přidáme do omáčky dvě lžíce sójové smetany, promícháme a krátce povaříme. Dochutíme cukrem, solí nebo ještě přidáme trochu vody ze zelí. Nejlepší bude druhý den, až se chutě hezky propojí.





[Newer](#)

[Older](#)

2025-01-01

Čočka na kyselo

2024-11-05

Zaděľávaná kapusta se sójovými kos...