



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Vegan carbonara

Kačí • Praha • 2025-02-19

Ingredience:

- kala namak (černá) sůl (vytvoří dokonalou vajíčkovou chuť)
- černý pepř
- 1/2 lžičky mleté papriky sladké
- 1/3 menšího květáku
- olivový olej
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 2 lžíce sójové omáčky light
- tempeh / uzené tofu
- 180 g (3/4 hrnku) neslazeného rostlinného mléka (ideálně sójové, chuťově neutrální)
- 2 lžičky LSD
- 10 g (lžička) cizrnové mouky (kvůli vaječné konzistenci) / hladké mouky
- veganské máslo

Postup:

1. Lze se obejít i bez něj, ale tenhle recept se hodí ke zpracování zbytku květáku. Uvařte ho v osolené vodě nebo upečte v troubě, rozmixujte a přidejte do omáčky.
2. Na větší pánvi s dvěma lžicemi olivového oleje opečeme na drobné kostičky nakrájený tempeh vykoupáný ve směsi olivového oleje, sójové omáčky a rajčatového protlaku.
3. Na pánvi rozpustíme lžici veganského másla, přidáme mouku, LSD, mléko, papriku a černou sůl. Přimícháme rozmixovaný květák, prohřejeme a přidáme hrnek vody z těstovin.
4. Těstoviny smícháme s omáčkou přímo v pánvi a servírujeme posypané pepřem a opečeným tempehem.



[Newer](#)

[Older](#)

2025-02-21

Farinata Toscana

2025-02-13

Artyčokovoko pasta