Nemaso

na 6-8 plátků:
250 g pšeničné bílkoviny (lepku)
4 polévkové lžíce lahůdkového droždí
3 lžičky oblíbeného koření (Antonín, guláš apod.)

1 kostka (vanička) zeleninového bujonu
100 ml horké vody
100 ml studené vody
asi 240 g vařených (červených) fazolí např. pevný obsah plechovky bez nálevu
2 polévkové lžíce rajského protlaku

Suché suroviny (bílkovinu, droždí i koření) promícháme ve větší misce.
Bujon rozmícháme v horké vodě. Do vyšší nádoby odvážíme fazole a doplníme je studenou vodou do celkové hmotnosti 340 g, přidáme vodu s bojonem, protlak a rozmixujeme ponorným mixérem. Nemusí být dohladka, kousky udělají pěknou strukturu. Obsahy obou nádob rychle smícháme, pečlivě prohněteme, zakryjeme proti osychání a necháme aspoň hodinu, ale klidně i přes noc odpočinout v chladničce. Po vyjmutí z chladu chvíli propracováváme rukama (popotahujeme, mačkáme). Hmotu rozdělíme na části/porce, vytvarujeme plátek (ne)masa, zabalíme do alobalu, potravinářské fólie nebo varného sáčku a vložíme do parní lázně (na pařáček). Pokud budeme používat do omáčky (rajské, svíčkové, burgundské, stačí vařit 3é minut. K přímé konzumaci vaříme raději 40 minut. Hlídáme, aby voda pořád lehce pobublávala a nevyvařila se.

Podáváme s oblíbenou přílohou místo masa nebo můžeme dále zpracovávat do salátů, k omáčkám a podobně.