

## Bramborový vegan guláš

---

100 g sojových kostek

0,5 l silného <a

href="/h-recepty-zobraz.php?soubor=Zeleninov%C3%BD+v%C3%BDvar">zeleninového vývaru</a>  
olej

3 střední cibule pokrájené na kostičky

5-7 lžiček oblíbeného koření (mletá sladká paprika, uzená paprika, chilli, do guláše...)

1-2 stroužky česneku

pepř, sůl podle chuti

cca 5 větších brambor oloupaných a pokrájených

hladká mouka, voda

plechovka nakládaných fazolí

2 polévkové lžíce rajského protlaku

majoránka

Sojové kostky povaříme ve vývaru 20 minut. Tekutinu slijeme, ale uchováme na další vaření.

Mezitím na oleji orestujeme cibulku, zaprášíme moukou, usmažíme světlou jíšku a vlijeme vývar ze sojových kostek, pečlivě rozmícháme. Přidáme koření, česnek, protlak, vložíme brambory a sojové kostky, dolijeme vodou a vaříme na střední teplotu do změknutí brambor. Před koncem varu přidáme fazole bez nálevu, prohřejeme, dochutíme a nakonec přidáme rozemnutou majoránku.

Podáváme jen tak nebo třeba s domácím chlebem.

---

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---