

100 g sójových kostek
0,75 l silného zeleninového vývaru
1 lžička mleté sladké papriky
1 lžička uzené mleté papriky
2 lžičky koření na guláš
1 lžička drceného kmínu
2 ks bobkový list
(2 lžíce rajského protlaku)
pepř, sůl, cukr a chilli podle chuti
cca 500 g (nakládaného) kysaného zelí
3 střední cibulky pokrájené na kostičky
olej

Nejprve si předpřipravíme sušené sójové maso. Nejlépe ho zbabíme pachutí tak, že ho necháme přejít varem (vzkyptět) v čisté vodě. Tuto vodu vylijeme, sójové maso trochu vymačkáme a zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem. Sójové kostky povaříme ve vývaru s bobkovým listem 20 minut. Ve větším hrnci na oleji orestujeme cibulku dozlatova, vsypeme koření, necháme rozvonět maximálně 10 vteřin. (Pozor, nesmí se připálit, zhořklo by!) Přidáme povařené kostky i s vývarem, pokrájené zelí i s nálevem a podle potřeby ještě vodu. Dusíme dokud není zelí přiměřeně měkké (asi čtvrt hodinu, ale řídíme se ochutnáním). Nakonec dochutíme solí, pepřem, případně osladíme či okyselíme.

Podáváme s oblíbenou přílohou.