

## Papriky s vejci

---

cibule  
očištěné zelené nebo bílé papriky  
olej  
voda  
pepř, sůl  
vejce

pro vegany místo vajec:

1 tofu natural  
kurkuma  
černá sůl (kala namak)  
rostlinné mléko

Cibuli nakrájíme na kostičky, papriky na proužky. Nejdříve na oleji orestujeme cibulku dosklovata, přidáme papriky, zalejeme lehce vodou, osolíme, opepříme a asi 10 minut pod pokličkou podusíme. Občas promícháme. Vmícháme rozšlehaná vejce, osolíme, opepříme a necháme je ztuhnout do požadované hustoty.

Pokud jídlo připravujeme pro vegany, místo vajec použijeme rozdrobené tofu smíchané s černou solí a trochou kurkumy. Podle potřeby zředíme troškou rostlinného mléka. Prohřejeme, ochutnáme a dochutíme.

Podáváme se zeleninovou oblohou a domácím pečivem.

---

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