

4 porce nemasa

1 větší oloupaná a drobně pokrájená cibulka

3 větší mrkve a odpovídající kousek celeru obojí očištěné a nastrouhané nebo balíček (cca 400 g)

mražené kořenové zeleniny

olej

voda

2 lžičky koření na svíčkovou

skleničky halali zeleniny (330 ml)

sůl, cukr, ocet

rostlinná smetana nebo sušené rostlinné mléko

Na oleji zesklivatíme cibulku, přidáme strouhanou zeleninu a opékáme do lehkého zhnědnutí. Přidáme halali zeleninu, koření, vložíme nemaso a dolijeme vodou, aby bylo nemaso ponořené. Mírným varem vaříme pod pokličkou 15 minut, nemaso otočíme a ještě dalších 10 minut povaříme. Poté vyjmeme nemaso a uchovááme ho v teple, polotovar omáčky rozmixujeme ponorným mixérem. Vmícháme smetanu (nebo 3 polévkové lžíce sušeného mléka), krátce provaříme. Omáčku ochutnáme, dochutíme a vložíme zpět nemaso, necháme ho v omáčce krátce prohřát.

Podáváme s oblíbenou přílohou.