Vegan Stroganov

100 g sójového masa (nudličky nebo kousky)
asi půl litru zeleninového vývaru
5 lžic oleje
2 větší cibule nadrobno pokrájené
1 polévkové lžíce rajčatového protlaku
1 polévková lžíce plnotučné hořčice
1 polévková lžíce kremžské hořčice
asi 250 g žampionů nakrájených na plátky (může být i mražených, případně naložených)
4 nakládané okurky nakrájené na kostičky
100 ml bílého vína
200 ml vývaru z vaření sójového masa
1 polévkové lžíce sójové omáčky
1 kelímek zakysané smetany (vegan)
sůl, pepř

Nejprve si připravíme sušené sójové maso. Kousky necháme přejít varem (vzkypět) v čisté vodě. Tuto vodu vylijeme, sójové trochu maso vymačkáme a zalijeme vývarem nebo vodou s bujonem. Přidáme bobkový list a zvolna vaříme 20 minut. Uvařené sójové maso vyždímáme, ale hrnek vývaru si ponecháme pro další použití.

Na oleji orestujeme asi 5 minut kousky sójového masa do zezlátnutí povrchu. Přidáme cibuli a společně restujeme dalších 10 minut. Přidáme, protlak, hořčici, prorestujeme. Podlijeme vínem a necháme víno odpařit. Přidáme žampiony, okurky, vývar a chvilku dusíme. Nakonec omáčku zjemníme kysanou smetanou. Ochutnáme a dochutíme.

Podáváme s oblíbenou přílohou: dušenou rýží, brambory nebo těstovinami.