

100 g sójových kostek

0,75 l silného <a

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

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 zbavíme pachutí tak, že ho necháme přejít varem (vzkypět) 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.