

## Zapečené brambory vegan

---

cca 600 g brambor  
2 cibule oloupané a nakrájené na kostičky  
1 uzené tofu nakrájené na kostičky  
asi třetina balíčku mraženého hrášku  
půl kelímku kysané smetany vegan  
půl kelímku rostlinného mléka  
špetka kurkumy  
1 lžíce sojové omáčky  
1/2 lžičky uzené papriky  
sůl, pepř  
olej

Brambory umyjeme a dáme vcelku i se slupkou vařit na půl hodiny. Po uvaření vodu slijeme, brambory necháme trochu zchladnout. Mezitím si orestujeme cibulku a pak na ní opečeme i tofu, které dochutíme sojovou omáčkou a uzenou paprikou. K této směsi přidáme hrášek a už neprohříváme. Zchladlé brambory nakrájíme na cca půlcentimetrové plátky. Zapékací formu vymažeme olejem a dno pokladáme vrstvou brambor, osolíme, opepříme a navrstvíme polovinu směsi s hráškem. Dáme další vrstvu brambor, druhou polovinu směsi, okořeníme a nakonec poslední vrstvu brambor. Vložíme do trouby se spodním a horním ohřevem při 200 °C na 15 minut. Mezitím si rozmícháme smetanu s mlékem, solí, pepřem a kurkumou. Tím předpečené brambory polijeme a dopečeme ještě 30 minut nebo do zezlátnutí povrchu.

---

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