

100 g sójových nudliček

3/4 litru zeleninového vývaru (nebo vodou s bujonem 2 bobkovými listy a 1/2 lžičky soli navíc)

na marinádu:

6 lžic oleje

1 lžíce (Vitana) chilli omáčky

2 lžíce (ostrého) kečupu

2 lžíce umeocta

2 lžíce sojové omáčky

1 lžička soli

(1 lžíce javorového nebo agáve sirupu)

1/4 lžičky mletého chilli

1 lžička mleté uzené papriky

1 lžička koření na sojové maso

1 lžička mleté sladké papriky

olej

2 větší cibule nakrájené na půlkolečka

2 červené kapie nakrájené na proužky

4 nakladané okurky nakrájené na šikmá půlkolečka

1 plechovka drcených rajčat

3 stroužky česneku posekaného nadrobno (ideálně napřed nakrájet na plátky)

sůl pepř

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 nudličky povaříme ve vývaru nebo vodě s bujonem a kořením 20 minut. Scedíme vodu (ponecháme si trochu pro případ potřeby na podlití). Nudličky vymačkáme, naložíme do marinády a necháme aspoň hodinu proležet.

Na trošce rozehřátého oleje opečeme nudličky, vyjmeme je z pánve, podle potřeby přilijeme trochu dalšího oleje a cca 5 minut za stálého míchání na něm restujeme dozlatova cibulku, vsypeme k ní nakrájenou kapii, restujeme společně 3 minuty, přidáme drcená rajčata, česnek, přivedeme k varu, vmícháme okurky, opečené sójové nudličky a společně prohřejeme. Ochutnáme a dochutíme.

Podáváme s rýží nebo jinou oblíbenou přílohou.