

Gulaš od soje



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120 g** sojinig komadica
- **1 kesicamešavine** zacina za gulaš
- lovorov list
- peršun
- testenina
- so
- ulje

Priprema

120 grama soyinih konadica kuvati u slanoj zacinjenoj vodi 20 ak minuta, dok skroz ne omekšaju i ne mariniraju se mirisima koje stavite u tu vodu (lovorov list, peršin), potom ocijediti i na malo ulja dinstati na izuzetno laganoj vatri 10-ak minuta. Smjesu za gulaš po vec datim uputstvima pripremiti i preliteri po komadicima soje koji se dinstaju, i nastaviti sve to kuhati 20-25 minuta. U meuvremenu skuhati penne rigate bez jaja i ocijediti ih. Servirati kao i svaki drugi gulaš.

Savet

Ja osobno više volim gulaš jesti sa palentom umjesto tjestenine i toplo preporuam tu verziju.