

Gulaš od soje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** gsojinih komadica
- **500** gcrnog luka
- **1** vezakorena peršuna
- **2-3**šargarepe
- **500** mlsoka od paradajza
- **100** mlbelog vina
- **3** kašikesoja sosa
- **1/2** kašicicebelog luka u prahu
- **2-3**lovorova lista
- **po ukusu**so i biber
- **50** mlulja
- **1/2** kašikebiljnog zacina

Priprema

Soju i očišćen koren peršuna skuvati u slanoj vodi. Procediti i sacuvati tecnost. Sitno iseckan crni luk i šargarepu posoliti i staviti da se dinsta na 50 ml ulja i 100 ml tecnosti u kojoj se kuvala soja. Dinstati dugo, sve dok luk i šargarepa skroz ne omekšaju, povremeno dodavajuci tecnost u kojoj se kuvala soja. Zatim dodati proce?enu soju, sok od paradajza, belo vino, sosa sos i zacine. Kuvati na umerenoj temperaturi oko pola sata. Služiti uz testeninu ili pire krompir.

Savet