

Gulaš od soje & Soyabean stew



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** suve šnicle soje
- **1** glavica crvenog luka
- **2-3** cenabelog luka
- **1** čaša vode
- **1/2** pilece kocke
- **1** kašičica mango catnija
- **1** kašika worcester sosa
- **1** kašika dark soja sosa
- **1** kašika oštrog brašna
- **2** kašike maslinovog ulja

Priprema

Suve soja šnicle potopiti u vruću vodu na par sati, poklopljene tačnom. Ocediti dobro svaku šniclu rukom i iseci ih na kocke. Na tiganj sipati ulje, pa kada se zagreje dodati komadice soje, propržiti. Luk iseci na kolutove dodati soji, doliti čašu vode. Beli luk naseckati, dodati komadicima i ostaviti da se krcka.

U gulaš dodati i pola kocke pileceg koncentrata. Krckati dok komadici ne budu sasvim meki, dodati kašičicu mango catnija, worcester sos, soja sos i sve ukrckati. U gulaš dodati kašiku brašna, mešati kratko da uhvati gustinu. Kao prilog gulašu pripremiti 1/2 šoljice pirinca, kuvanog "al dente". Poslužiti toplo, uz čašu crvenog vina.

Savet