

Gulaš od soje & Soyabean stew



težina: **lako**

za: **3 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **4suve snicle soje**
- **1 glavicacrvenog luka**
- **2-3 cenabelog luka**
- **1 cašavode**
- **1/2pilece kocke**
- **1 kašicicamango catnija**
- **1 kašikavorcester sosa**
- **1 kašikadark sija sosa**
- **1 kašikaoštrog brašna**
- **2 kašikemaslinovog ulja**

Priprema

Suve soja šnicle potopiti u vrucu vodu na par sati, poklopljene tacnom. 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 cašu 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 kašicicu mango catnija, vorcester 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 cašu crvenog vina.

Savet