

## Gulaš od soje (2)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **4 šake**soja komadica
- **3 dl**paradajz soka
- **1 veka** **glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **1 velika** šargarepa
- **3 dl**vode
- **1 kašika**suvog biljnog zacina
- **1 kašika**slatke mlevene paprike
- **1/2 kašice**bibera
- **1/2 kašike**brašna
- **4 kašike**ulja

### Priprema

Na ulju izdinstati sitno iseckan crni luk i šargarepu isecenu na tanje kolutice. Dinstati na tihoj vatri u povremeno dodavanje vode. Soju obariti u vodi. Obarenu soju dodati dinstanom povrću i dodati začine pa prelići sa još vode u koju smo predhodno razmutili malo brašna. Kada se sve sjedini i ukuva dodati paradajz i ostaviti da provri. Služiti uz obarenu testeninu, pirinac ili pire krompir.

### Savet