

# Sojová rýchlovka

## Potrebuje

- - Sojové kocky 1 balenie
- - Cibuľa 1/2
- - Mrazená zelenina 300g
- - Korenie (soľ, mleté korenie, vegeta, kurkuma, sušený cesnak, bobkový list)
- - Olej
- - Cestoviny 500g
- - Karička 100g
- - Smotana na varenie 200 ml

## Postup

Na oleji opražíme polku cibule v celku, pridáme mrazenú zeleninu (zmes mrkva, karfiol, kukurica, brokolica). Sojové kocky zalejeme horúcou vodou, osolíme a necháme boptnať 10 minút. Vodu zlejeme a kocky pridáme k zelenine, pridáme 2dc vývaru, osolíme, okoreníme (nové korenie, kurkuma, bobkový list, sušený cesnak a 1 lyžička vegety). Necháme dusiť, keď sája zmäkne, pridáme smotanu na varenie a Karičku, prevaríme. Podávame s cestovinami.

---

Tento recept nám posielala: Katarína zo Spišských Vlachov

náročnosť: nízka

čas: 25

porcie: 4