

# Vegetariánský segedínský guláš

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- zeleninový bujon 2 kostka
- kysaná smetana 1 kelímek
- sójové kostky 100 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 2 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- kysané zelí 300 g
- **podle chuti**
- pepř 1 ks
- mletý kmín 1 ks
- sůl 1 ks
- mletá sladká paprika 1 ks
- **podle potřeby**
- olej 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Určen pro:** Vegetariáni

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve připravíme sójové kostky podle návodu, poté je zcedíme a zbavíme přebytečné vody.

Na rozpálený olej dáme nadrobno nakrájenou cibuli, pak kostky a restujeme. Přidáme sladkou papriku, mletý kmín, opeříme, osolíme a kořením nešetříme. Lehce poprášíme hladkou moukou. Vše zalijeme zeleninovým vývarem a dusíme 15 minut.

Kysané zelí dáme na síto, lehce propláchneme vodou a nakrájíme na menší kusy. Ke kostkám přidáme zelí a rozetřený česnek a krátce povaříme. Vegetariánský segedínský guláš zahustíme kysanou smetanou s moukou.

Vegetariánský segedínský guláš podáváme s houskovými knedlíky.