




Kwaśnica z tofuscykiem

 Nikita

Polecane na: [danie główne](#), [jednogarnkowe](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

Składniki:

tofuscypek (tofu wędzone) - 1 opakowanie
kapusta kiszona - 550-600 g
grzyby suszone - 3-4 szt.
marchewka - 100 g
woda - 1,2-1,4 litr
jałowiec - 2 szt.
ziele angielskie - 2 szt.
liść laurowy - 1 szt.

sól - 1-1,5 łyżeczka
kminek - 1/4 łyżeczka
majeranek - 1 łyżeczka
rozmaryn - 1/2 łyżeczka
pieprz czarny świeżo mielony - 1/2-3/4 łyżeczka
czosnek - 1-2 ząbek
ziemniaki - 500-600 g
olej do podsmażenia tofu -

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofuscypek pokroić w dość drobna kostkę.

KROK 2: Obsmażyć na odrobinie oleju na rumiano. Ma być złoty i lekko chrupiący, takie wege skwarki. Odstawić na bok.
Grzyby suszone opłukać i zalać wrzącą wodą (około 100 ml), odstawić.

KROK 3: Kapustę kiszoną dokładnie odcisnąć w dłoniach nad drugą miską. Sok z kiszonej kapusty zostawić. Odcisniętą kapustę pokroić na ok. 3 cm kawałki,
Stopień kwaśności kwaśnicy można dostosować do osobistych preferencji. Wcześniej należy sprawdzić smak kapusty kiszonej. Jeśli jest bardzo kwaśna, należy przepłukać ją pod zimną, bieżącą wodą i dokładnie odcisnąć.
Pokrojoną kapustę ugotować do miękkości w garnku na parze (około 40 minut) lub udusić w niewielkiej ilości wody.
Czosnek drobno posiekać, marchewkę zetrzeć

na tarce jarzynowej.

Namoczone wcześniej grzyby pokroić w kostkę.

Do dużego garnka dodać pokrojone grzyby,

kminek, jałowiec, ziele angielskie i liść laurowy,

wlać wodę, w której namoczone były grzyby.

Gotować 10 minut, następnie dodać startą

marchewkę, gotować jeszcze 3 minuty. Do

garnka wsypać łyżeczkę soli, dolać pozostałą

wodę (gorącą), czosnek, ugotowaną na parze

kapustę, majeranek, rozmaryn, pieprz

i zachowany sok z kiszanej kapusty (do smaku),

gotować razem 10-12 minut.

W międzyczasie obrać ziemniaki, pokroić w 2-3

cm kostkę. Ziemniaki ugotować do miękkości

w osolonej wodzie.

Wegańską kwaśnicę podawać z dodatkiem

podsmażonego tofuscypka i ugotowanych

ziemniaków.