

Slovenská polievka s lahôdkovým syrom tofu

Suroviny:

koreňová zelenina
karfiol
cibuľa
fazuľové struky sterilizované bez nálevu
biela hlávková kapusta
rajčiakový pretlak
zemiaky
biely lahôdkový syr tofu
soľ
rasca mletá
maslo

Postup:

Zeleninu si očistíme, umyjeme a nastrúhame na hrubom strúhadle. Karfiol si rozdelíme na ružičky a zemiaky nakrájame na malé kocky.

Na oleji speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme koreňovú zeleninu, ochutíme soľou a rascou a opražíme. Pridáme rajčiakový pretlak, zalejeme vodou a varíme. Postupne pridáme hlávkovú kapustu, zemiaky a karfiol. Keď je zelenina mäkká, pridáme fazuľové struky a pomaly varíme 20 minút.

Zjemníme maslom.

Syr postrúhame a dávame do hotovej polievky.