**Balkánský džuveč ze sóji**

**10 porcí**

200 g sojové kostky nebo nudličky

400 g kápie zelená

600 g rajčata

180 g cibule

10 g česnek

sůl, mletá paprika, olej

Sojové kostky zalijeme vařící vodou s polovinou česneku utřeného se solí. Na oleji zpěníme cibuli, na ní osmahneme nabobtnalé sojové kostky, poprášíme mletou paprikou, přidáme nakrájená rajčata, na nudličky nakrájenou papriku a dusíme 20 minut. Dochutíme česnekem. Podáváme s rýží.

