



Med tem razrežemo čebulo in jo prepražimo na kokosovi maščobi. Potem čebulo z nekaj vode v mešalniku zmiksamo. Ko se je zelje skuhalo, damo v ponev žlico kokosove maščobe in nasekljan česen. Nekaj sojinih koščkov poberemo iz kuhanega zelja in dodamo v ponev. Namesto sojinih koščkov lahko uporabimo prekajen tofu, ki pa ga prej ni potrebno pokuhati (kot sojine koščke). Narežemo ga le na manjše koščke in malo popražimo na česnu. Dodamo še začimbe (sladko papriko in kumino v prahu) in posujemo z moko ter zalijemo s kuhanim kislim zeljem.



Vse skupaj prestavimo v lonec, dodamo še paradižnikovo mezgo in zmiksano čebulo ter kuhamo še približno 15 minut. Občasno premešamo. Na koncu dodamo še malo sojinega mleka in poper po okusu.



Segedin postrežemo s kruhom, krompirjem ali z ajdovimi žganci. Če ga bo še kaj ostalo, ga shranimo za kasneje. Ker se bo tako še malo zgostil, bo še boljši.

Dober tek!

Recept: Vilma Vrtačnik Merčun