

Olej je stále horký,
tak do něj můžete dát
trochu hub a rajčat.
Rajčata rozpulte
a dejte je tam.
Tady máte houbičky.
Nechte je chvíli, na pár
minut pro smažit.
Přetočte rajčata na
druhou stranu.
Jen jsem je rozpúlila
a pak je jen dejte na jednu
stranu a pak na druhou.
Houby také přetočte,
trochu je promíchejte,
aby se všechny dobře
ze všech stran osmažily.
Až budete houby
vyndávat, zkuste s tím
nebrat olej.
Nechte tam olej
odkapat zpět.
Jen vytáhněte houby.
Tyto věci je nejlepší jíst
horké, takže je lepší, když
vaši hosté sedí tady
a ochutnají jednu věc
po druhé.
Ale pokud chcete jíst
společně, tak dobrá,
budete to muset udělat
bez teplé chuti.
Možná to nebude tak horké,
poté, co jste to připravili.
Ale můžete je pořád
udržet teplé.
Rajčata vyjmeme,
položíme okolo hub.
Tady to máte.
Ven, už je čas.
Naaranžujte to,
aby to vypadalo hezky.
Například,
postavte je tak,
aby se takto vzpřímily.
Tady to máme.
Smažené rajčata
a smažené houby, chutnají
velmi dobře

s veganským párkem
a s veganským vejcem.
Nyní připravím vejce.
Jak jsem vám říkala, toto
je velmi, velmi bohaté jídlo.
Máme tady jeden kus tofu
asi tak 200, 250 gramů.
Pokud máte jemné tofu,
to je dobré.
Pokud nemáte,
středně jemné tofu je dobré.
Ale ne tvrdé tofu.
To je středně měkké.
Musíte to rukama rozmačkat,
opravdu rozdrtit.
Rozdrobit, rozdrtit.
Dobré.
Nyní do toho dáme
100 gramů mouky.
Pak dejte litr vody,
aby z toho bylo měkké těsto.
A sbalte to takto.
Dobře, takto.
Dáme tam trošku
koriandrového prášku.
Špetku
černého mletého pepře.
Trochu,
asi tak polévkovou lžící.
houbového koření.
Špetku soli.
Rukama to dobře vymíchejte.
Dobře promíchejte.
Počkám, až se rozežře olej.
Pokud chcete, aby to
vypadalo podobně jako vejce,
můžete dát trochu kari nebo
kurkumy.
Dobře to smíchejte.
Jen trošku, protože by pak
mohl být hořký.
Kurkuma by
mohla být hořká.
A znovu to dobře
promíchejte. Vypadá dobře.
Takže to bude čisté a pěkné.
Takové to je,
jestliže bude vaše těsto
dobře vymíchané.

Vůbec se to nelepí
na stěny mísy,
takže je to dobře
vymíchané.
Nyní to dáme do pánve.
Olej je rozežrátý.
Přidejte tam asi tak
jednu lžící oleje.
Nebo olej a veganské máslo,
to je také v pořádku.
A dejte to do pánve.
Všechno tam.
A srovnejte to.
Uhladte to po celé pánvi
až na kraj.
Dělejte to jako palačinky.
Vyrovnajte to.
Použijte vařečku
na vyrovnání.
Vařečku nebo lžící,
to je také v pořádku.
Vypadá to jako smažená
vejce pro vaše přátelé,
aby jim nescházela,
která nám nepřísluší.
Vejce by měla patřit
kuřatům.
Pokud se vám to během
vyrovnávání lepí
na vařečku a na lžící,
můžete ji ponořit do oleje,
Pak se to
na lžící nebude lepit.
Pak to můžete rovnoměrně
a snadno vyrovnat.
Snižte na střední teplotu.
Dokonce celou strukturou
to je jako palačinka.
Ujistěte se, že nikde není
žádná díra.
Můžete ji zalepit lžící.
Když to bude vše
rovnoměrně držet
pohromadě, pak to bude takto
hezky vypadat. Čekejte,
dokud to nezezlátne na jedné
straně, pak to překlopte.
Použijte naolejovanou
lžící a krouživým pohybem

zlehounka a srovnejte některé díry mezi veganskými vejci. Mělo by to být takto vyrovnáno. A vařit na střední teplotě, aby se to tak rychle nepálilo. Nyní to musíme přetočit, protože to je vespod už dozlatova. Ale buďte velmi opatrní. Jinak se vám to zlomí. Přetočím to. Opatrně. Možná to bude složité. Můžeme to rozdělit na 4 kousky a pak najednou jednu otočit, také v pořádku. Tak já to rozdělím na 4 kousky a otočím ho najednou. Stejně to rozlomíme, až to budeme jíst, je to nějaký problém? Skvělé. Až je to na jedné straně zlaté, můžete si dovolit zvýšit teplotu, pak se druhá strana usmaží rychleji. Vzhledem k tomu, že uvnitř to je již usmaženo, tak to nyní potřebujeme jen dozlatova. Veganské omelety jsou hotovy. Nyní jsme vyrobili trochu marmelády. Můžete to dát do menší pánve nebo hrnce. Protože to máme hotovo a horké, můžeme to použít. Nahřejte si pánev. A dejte do ní směs pomeranče, citrónu a hrušky. Vaříme to. Tak to je. Přidejte trochu vody, jen trošičku. Tato je příliš studená. Postavím ji na druhou plotnu. Tato je lepší.

Tato vaří déle, je na vaření pro jiné účely. Trochu vody a necháme ji uvařit. Pak do toho dáme trochu ovocného sirupu. Asi 3 lžice, a pokud to není dost sladké, můžete vždy přidat více. Můžete koupit ovocný sirup v supermarketu nebo v Čínském supermarketu. Tady to máte, uvařte to. Bude to měkčí a nasáklé sirupem. Když je to už uvařeno, můžete to dát jako tenhle na nižší teplo. Nebo snížit teplotu. Ať se to zvolna trochu povaří. Jestli některé kousky budou trochu robustnější, můžete použít dřevěnou vařečku a stlačit to dolů, dokud to nebude stlačenější. Vařte jen několik minut, to bude stačit. Samozřejmě můžete vařit déle, aby to bylo měkčí, jemnější, ale není to opravdu nezbytné. Tak máme už hotovo, a ochutnejte, zda je to pro vás dost sladké. Můžete vždy přidat trošku soli, abyste prohloubili chuť. Jen velmi málo, protože toho není mnoho. Na konci této tyčinky je množství soli. Je to už hotovo, vypnu všechny plotny. Je to stále horké, tak si to nyní můžete promíchat. Teď to dáme do malé mísy. Teď to dáme do malé mísy a je to připraveno pro vašeho

hosta a přítele, který má rád bohaté snídaně a nic špatného v nich. Je to velmi dobré, že se stal s vámi vegetariánem. Takže byste s ním měli zacházet tak, aby šel touto cestou. Vegetariáni jsou již ušlechtilí, takže jen nevědí, jak je to prospěšné a jak dobře to chutná. Proto na počátku jejich vegetariánského dobrodružství byste měli dát pozor, které jídlo je dobré. Aby zůstali na vegetariánské cestě a nespadli dolů. Lidé někdy nejsou vždy silní. Ale nyní to bude dobré. Pokud vaříte takto a také existuje mnoho nádherných dokonalých receptů na SupremeMasterTV.com – pak se každý stane vegetariánem navždy. Hodně štěstí! Pokud chcete, aby váš džem byl hustější, tak můžete do džemu přidat trochu mouky. Ale nepotřebuji, myslím, že to už bude dobré. Tak toto je velmi, velmi bohatá snídaně pro vašeho přítele nebo pro rodinné členy nebo pro někoho, kdo by ještě nemohl žít jednoduchý život. Skutečně to není drahé nebo komplikované nebo něco. Mohlo by to být užitečné pro vaši lásku k jídlu. Máme tady párky v rohlíku. Dále máme na jídlo francouzský chléb s máslem

a marmeládou, kterou jsem připravila.
A také máme zvláštní houby a rajčata, pokud to potřebuje.
A to je vaše omeleta s párkem a houbami, to by mohla být velmi, velmi energetická snídaně pro člověka, který jde ven a bojuje se světem o přežití.
Také máme pro něj pomerančový džus.
A na párátku jsou 2 marinované meruňky jako předkrm.
Můžete tak zacházet i se sebou, čas od času pokud se neobáváte jídel, ze kterých se tloustne.
Dobrou chuť!
Hodně štěstí!
Vařte s láskou a jezte s láskou.
To je hlavní bod.
Jsme velmi šťastní, že máme jídlo, které máme, že nám Nebesa dopřály.
Není každý dnes tak šťastný, tak si to užívám se svými psy, že hoši!
Páni, podívejte na to!
Tady.
Zo Zo.
Bene, chceš něco?
Tady Goody.
Tady, sladké srdíčko.
Už jsi jedl, ano?
Chceš ještě?
Tady.
Tady máš vejce. Tady.
Hermite, máš rád vejce?
Tady Hermite, tady Lady.
Goody.
Hoši, vy jíte věčně.
Tady. Pomy.
Hally, Hally pojd'.
Hej, chyt'. Dobře chlapče!

Dobře chyt'! Tady Zolo.
Happy, Happy, Hape.
Velmi chutné!
Velmi dobré!
Velmi chutné! Velmi dobré.
Velmi dobré. Mám to ráda.
Máš to rád Goody?
Hej, pojd'te lidi, pojd'te!
Něco jsem pro vás schovala.
Páni!
Děkuji vám, Mistryně!
Děkuji vám!
Děkuji vám, Mistryně!
Tady, jeden další.
Psi už jedli, už jsem jedla.
Toto všechno pro tebe.
To je báječné,
děkuji vám, Mistryně!
Zkuste to.
A tuto, tuto věc.
Pro každého jeden. Pojd'.
Děkuji vám.
Jen to takto jezte prsty, myslím.
Ano, děkuji!
Rajčata.
Měli jste veganské vejce?
Ano, veganské vejce.
Tady.
Děkuji vám Mistryně!
To je nádhera.
Děkuji vám mockrát!
To je dobré!
Ano! Samozřejmě, že je to dobré. Co myslíte?
Ano, velmi dobré.
Párky můžete jíst rukama.
A kousat. Velmi dobré.
Dobré. Křupavé?
Křupavé.
Zkuste domácí marmeládu.
Dobře, Mistryně!
Nádhera, nádhera. Máslo?
Máslo a topinka.
Opekla jsem to pro vás.
Nebo to můžete jíst s chlebem, ale opekla jsem ho.
Od doby, co máme opékač

topinek, proč ne? Ano.
Proč ne?
Z jakého důvodu, ne?
V pořádku, domácí čerstvá marmeláda.
Organický pomeranč a citrón, co máme zvenčí.
Sklízeli jsme ho dnes ráno, pamatujete?
Ano, Mistryně.
Nyní je delikátní na vašem stole.
Ano, to je velmi dobré.
Velmi dobré!
Je to velmi dobré.
Říkala jsem vám!
Mám to opravdu ráda.
Velmi dobré.
Kolik oznámujete?
Deset! Víc než deset.