

Chilli tofu

<https://www.chillikuchyne.cz/chilli-tofu/>



3 Porce - 60 Kč



40 min Příprava



Tofu
1 blok



Sezamový olej
1 lžíce



Sójová
omáčka
1/4 hrnku



Voda
1/4 hrnku



Javorový sirup
3 lžíce



Škrob
2 lžičky



Pepř
1 lžíce; čerstvě
namletý



Česnek
3 - 4 stroužky



Zázvor
3 cm



Chilli paprička
1 lžička chilli vloček



Koriandr nať
dle chuti, k podávání

Mysleli jste, že co je zdravé, musí být nutně nudné? Omyl. **Chilli tofu** je jednoduchý a vydatný pokrm, kterým se zavděčíte milovníkům poctivé kuchyně.

Odstraňte z tofu přebytečnou vodu: Nakrájejte jej na plátky a lehce stiskněte mezi dvěma kuchyňskými utěrkami. Nechte jej zatížené alespoň 15 minut. V malé misce smíchejte sójovou omáčku, vodu, cukr a mouku.

Rozehřejte olej na velké wok pánvi na mírném plameni. Přidejte tofu a za příležitostného míchání restujte 5 minut do zlatohněda. Přidejte připravenou směs, mletý pepř, česnek a zázvor. Vařte ještě další 3 minuty, poté přidejte chilli papričky a pórek. Vařte ještě asi 5 minut, dokud pórek nezměkne.

Podávejte s neloupanou rýží s čerstvým koriandrem. **Dobrou chuť!**

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>