

Tofu na cibulce

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 2

- Cibule velká 1 ks
- Tofu 500 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sójová omáčka 3 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Cibuli oloupeme a pokrájíme na menší kostičky. Osmahneme ji na oleji. Na opraženou cibulku dáme na kousky nakrájený sýr tofu. Osolíme, přidáme pepř a asi 10 minut za občasného míchání pražíme dozlatova.

Potom směs ochutíme třemi lžícemi sójové omáčky a dobře promícháme. Pokud máme rádi spíš ostřejší jídlo, můžeme přidat špetku chilli.

Tuto zdravou večeři nejraději baštíme s chlebem, ale dobré jsou samozřejmě také brambory. Před podáváním nepamenujme dozdobit čerstvou zeleninou.