

# Těstovinový salát s marinovaným tofu

**Kategorie:** [Zdravá strava](#)

**Autor:** afaltynkova



## Suroviny

**Porce:** 4

- Bílý jogurt 1 ks
- Tofu 200 g
- Vejce natvrdo 5 ks
- Sterilované žampiony 1 ks
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Eidam 100 g
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Salátová okurka 3 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Těstoviny 200 g
- Cibule 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Tofu nakrájíme na kostky a zakapeme sójovou omáčku. Necháme jej marinovat. Zatím si uvaříme těstoviny ve vroucí osolené vodě. Vejce oloupeme a nakrájíme spolu se sýrem, okurkami a cibulí nadrobno.

Uvařené těstoviny slijeme a necháme vychladnout. Vmícháme oba sýry, vejce a lehce salát

promícháme. Vmícháme ostatní suroviny a podle chuti salát okořeníme.

Těstovinový salát s marinovaným tofu podáváme samotný nebo s pečivem.