

Bazalkové tofu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Přírodní tofu 200 g
- Bazalka 10 ks
- Slunečnicová semínka 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 ks
- Panenský olivový olej 60 ml
- Vlažná voda 60 ml
- Česnek 1 ks

Doba přípravy: 5 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tofu nakrájíme na kostičky a spolu s ostatními ingrediencemi, kromě vody, rozmixujeme. Komu chutnají ostřejší chutě, přidá do mixéru stroužek česneku. Pokud je směs příliš hustá, přidáme vodu. Používám ponorný mixér s vysokou sklenicí.