

Žlutá tofu pomazánka

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- tofu 2 balení
- cibule 1 ks
- olej slunečnicový 1 lžička
- kurkuma 2 lžička
- hořčice plnotučná 2 lžíce
- margarín 1 lžíce
- sojová omáčka 2 lžíce
- sůl 1 špetka
- okurka kyselá na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Cibuli nakrájíme najemno a dáme do nějaké větší misky. Přidáme lžičku oleje, kurkumy a vše pečlivě smícháme.

Na jemném struhadle nastrouháme obě tofu a smícháme opět s přísadami v misce.

Nyní stačí už jen přidat ostatní ingredience, pořádně vidličkou promíchat a dochutit.

Namažeme pomazánkou krajíce chleba a ozdobíme kolečky kyselé okurky.

Poznámka:

Pokud chceš, můžeš si kyselou okurku nakrájet a přidat rovnou do pomazánky.