

Lilkové bruschetty

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- lilek 2 ks
- ředkvičky 1 svazek
- tofu natural 1 balení
- hladkolistá petržel 1 hrst
- citrónová šťáva 1 ks
- sůl 2 špetka
- datlový ocet 1 lžíce
- **Tofumarináda:**
- olivový olej 3 lžíce
- sojová omáčka 3 lžíce
- umeocet 1 lžíce
- lahůdkové droždí 2 lžíce
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1

Kostku přírodního tofu rozdrobte prsty a dobře promíchejte se všemi ingrediencemi na marinádu. S případným solením buďte opatrní, protože sojová omáčka i umeocet jsou slané dost. Nechte v lednici

odpočinout alespoň půl hodiny, ideálně však přes noc.

2

Lilky nakrájejte na kostičky, lehce osolte a promíchejte s tofu v marinádě. Směs rozprostřete na plech a grilujte v troubě na 200 °C, dokud nechyťte zlatý nádech.

3

V mezičase nakrájejte ředkvičky i jarní cibulku, nasekejte petrželku. Upečené lilko-tofu nechte chvíli zchladnout a promíchejte se zeleninou. Dochutěte polovinou citronové šťávy a datlovým octem.

Poznámka:

je skvělá jako směs na topinky