

Dušená hlíva s tofu a rajčaty na kari

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- hlíva ústříčná 250 g
- Sýr tofu 1 ks
- klíčky 1 balení
- rajčata 3 ks
- dle chuti kari 1 ks
- vegeta 1 špetka
- sůl 1 špetka
- dle potřeby olej slunečnicový 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Nakrájenou hlívu orestujeme na oleji, mírně podlijeme a chvíli podusíme.

Pak přidáme klíčky (3 druhy - čočka, mungo, vojtěška), nakrájené tofu a rajčata, posypeme trochou kari a vegetou. Mírně podlijeme vodou a dusíme doměkka. Podle chuti dosolíme. Podáváme s noky nebo s pečenými hranolky.