

Papriky pečené s uzeným tofu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- petrželová nať 1 svazek
- uzené tofu 1 balíček
- **podle chuti**
- červený vinný ocet 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- česnek 5 stroužek
- sůl 1 špetka
- bílá paprika 6 ks
- olivový olej 1.5 dl

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 4

Postup:

Uzené tofu si nakrájíme na podlouhlé špalíčky. Papriky omyjeme, osušíme a uřízneme jim stopky, jádřince ponecháváme v paprikách. Špalíčky uzeného tofu na chvíli naložíme do marinády složené z olivového oleje, prolisovaného česneku, soli, pepře, větvičky rozmarýnu (nebo špetky sušeného) a hrstky nasekané petrželové natě.

Papriky naskládáme do vyššího pekáčku na stojato (šikmo přes sebe). Mezi papriky nastrkáme špalíčky uzeného tofu. Vše zalijeme zbylou marinádou. Je-li jí málo, použijeme na důkladné zalití

paprik i tofu olej. Pekáč s paprikami a tofu vložíme do předehřáté trouby a pečeme za občasné kontroly a případného pootočení paprik do jejich upečení (přibližně 30 minut).

Papriky pečené s uzeným tofu rozdělíme na talíře. Na talíři upečené papriky podle chuti osolíme, potřeme prolisovaným česnekem (nebo granulovaným sušeným) a pokapeme červeným vinným octem. Papriky podáváme s chlebem. Masožrouti si mohou papriky poklást párky a vše polít olejem, přičemž vynechají marinádu.