

# Čtverečky sojového sýra na listech čerstvého salátu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 10

- sýr tofu 1 kg
- sójová omáčka 30 g
- víno bílé 30 g
- zázvor 10 g
- salát hlávkový 3 ks
- citronová šťáva 80 g
- voda 1 šálek
- sůl 15 g
- cukr 15 g
- pepř bílý 10 g
- pažitka 10 g
- veka bílá 100 g

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 10

## Postup:

Sýr nakrájíme na kostičky velké asi 1.5 x 1.5 cm. Čtverečky pokapeme sojovou omáčkou, vínem se strouhaným zázvorem. Listy salátu natrháme a smícháme s citronovým dresinkem. Bílou veku

nakrájíme na krutony velké asi 1x1 cm které lehce opražíme. Na listy salátu nasypeme sýr a krutony. Zdobíme sekanou petrželkou.