

Pikantní pomazánka s tofu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Vegeta 2 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Olej 5 lžíce
- Tofu 250 g
- Paprika 1 ks
- Drcení kmín, sůl, mletá sladká paprika 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tofu rozmačkáme vidličkou. Cibuli a česnek očistíme. Cibuli nasekáme, česnek prolisujeme. Pažitku opereme, osušíme a nakrájíme najemno. Papriku očistíme a nakrájíme na kousky.

Do tofu vmícháme cibuli, pažitku, česnek, kmín, papriku, sójovou omáčku, olej a vegetu podle chuti. Podle chuti můžeme přidat i mletou pálivou papriku. Vše důkladně promícháme, podle chuti můžeme i rozmixovat. Pikantní pomazánku s tofu necháme chvíli uležet v lednici. Nakonec ji můžeme ještě ochutit solí.

Pikantní pomazánku s tofu mažeme na čerstvé pečivo a zdobíme pažitkou.

