

Vaječná pomazánka s tofu

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 2 lžíce
- Uzené tofu 150 g
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Vejce natvrdo 2 ks
- Kečup 1 lžíce
- Česnek 2 stroužek
- Sterilované okurky 3 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Tofu nastrouháme najemno a pokapeme sójovou omáčkou a kečupem. Vejce oloupeme a spolu s okurkami také nastrouháme. Česnek prolisujeme.

K tofu přidáme máslo a promícháme. Vsypeme vejce, okurky a česnek. Vaječnou pomazánku s tofu lehce osolíme, důkladně promícháme a pomazánku odložíme do chladu uležet. Před podáváním pomazánku s tofu ještě jednou důkladně promícháme.

Vaječnou pomazánku s tofu mažeme na čerstvé pečivo a ozdobíme pažitkou nebo kouskem čerstvé zeleniny.

