

Ingrediencie

1 balenie hlivy ustricovej, 4 červené cibule, 6 strúčikov cesnaku, 1 menšiu čili papričku, 1 šálku údeného tofu, petržlenová vňať, soľ, čierne korenie, olej

Postup

Hlivu rozoberieme a umyjeme. Očistenú cibuľu nakrájame na tenké prúžky. Cesnak rozpolíme a čili papričku zbavenú jadierok nakrájame na malé kúsky.

Všetko vložíme do jenskej misy s olejom, posolíme a okoreníme.

Pečieme 30 minút pri teplote 180 stupňov. Vyberieme, posypeme tofu a pečieme ďalších 10 minút. Hotové posypeme nakrájanou petržlenovou vňaťou.

Podávame s uvarenou ryžou.

zdroj:Antónia Mačingová

Pečená hliva ustricová

Štvrtok, 24 Október 2019 06:55

