

### Ingrediencie

2 biele alebo marinované tofu, pór, 2 zelené papriky, 3 paradajky, soľ, sladká červená paprika, rasca, sójová smotana na varenie, olej, 1 strúčik cesnaku, múka na zahustenie alebo solamyl

### Postup

Na oleji orestujeme nakrájaný pór. Pridáme na kocky nakrájané tofu a osmahneme. Poprášime sladkou paprikou, rascou a osolíme. Pridáme prelisovaný cesnak, pokrájané papriky a paradajky, podlejeme vodou a dusíme asi 15 minút.

V sójovej smotane rozhabarkujeme 1 lyžicu hladkej múky alebo solamylu. Zalejeme, dobre premiešame a necháme prevariť. Podávame s ryžou alebo cestovinami.



## Tofu paprikáš

Pondelok, 03 Október 2016 11:57

---

