

Zemiaky zapečené s tofu, zeleninou a sójovou smotanou

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Do pekáčika nalejeme trochu oleja, dno pokryjeme na plátky nakrájanými zemiakmi, osolíme, okoreníme bazalkou a tymianom. Ďalšiu vrstvu tvoríme na plátky nakrájanou cuketou a taktiež na plátky nakrájanou paradajkou (striedame podľa fantázie). Na to poukladáme kolieska cibule a na malé plátky nakrájaný strúčik cesnaku pohádzeme rovnomerne navrch. Opäť osolíme, okoreníme. Pečieme v rúre 30 minút, kým zemiaky nezmäknú. Rúru vypneme a všetko zalejeme sójovou smotanou a necháme dôjsť.

Ingrediencie

- **Zemiaky** - 200 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 100 g
- **Karfiol** - 50 g
- **Paradajky** - 40 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Bazalka čerstvá** - 3 g
- **Olej repkový** - 5 g
- **Smotana na šľahanie** - 200 g
- **Tymián** - 2 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **LUNTER Tofu údené 180 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

