

Cuketové lečo s tofu

Počet porcií: 2

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Najskôr si na oleji orestujeme nakrájanú cibuľu. Pridáme na kocky nakrájané tofu a papriku (4 ks) nakrájanú na tenšie pásiky. Všetko spolu premiešame. Na panvicu pridáme oblanširované nakrájané paradajky (zbavené šupky) a cuketu. Ochutíme soľou a korením, môžeme podliať trochou vody. Všetko spolu dusíme pod pokrievkou do zmäknutia, kým sa všetky chute nespoja. Lečo podávame s čerstvým pečivom, prípadne so zemiakmi.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cuketa** - 150 g
- **Paprika zelená** - 400 g
- **Paradajky** - 150 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **LUNTER Tofu údené 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

