

Tofu rezeň v sezamovej strúhanke

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu naturálne nakrájame na tenšie plátky a pokvapkáme sójovou omáčkou. Do osobitných misiek dáme múku, mlieko a strúhanku zmiešanú so sezamom. Tofu plátky postupne obalíme v múke, mlieku a na záver v strúhanke so sezamom. Vypražíme v oleji. Podávame so zemiakmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 50 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 100 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 300 g
- **Sezam** - 8 g
- **Olej slnečnicový** - 100 g
- **Sójová omáčka** - 15 g
- **LUNTER Tofu naturálne** 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

