

Tofu na gril Sweet chilli so sviežim hráškom, mäťou a limetou

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 20 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu na gril Sweet chilli prekrájame pozdĺžne na dve polovice a položíme na rozpálený gril jemne potretý olivovým olejom. Hrášok zmiešame s maslom a posekanou mäťou. Ogrilované tofu prekrájame na dve polovice tak, aby vznikol trojuholník. Servírujeme na hrášku, pokvapkáme šťavou z limetky a dochutíme nasekaným chilli a soľou.

Ingrediencie

- **Paprika červená chilli** - 4 g
- **Mäta pieporná** - 4 g
- **Limetky** - 6 g
- **Olivový olej** - 6 g
- **Sterilizovaný hrášok** - 100 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Rama maslová slaná 400 g** - 10 g
- **LUNTER Tofu na gril Sweet chilli 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

