

Tofu na gril Gyros v chrumkavo opečených pečivom

Počet porcií: 1

Čas prípravy: 15 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Tofu nakrájajte na 2 rovnomerných častí. Ogrilujte si na grile alebo rozohriatej grilovacej panvici potretej trochou olivového oleja. Pečivo prerežte pozdĺžne a na chvíľu ich položte na gril. Po ogrilovaní do chrumkava pečivo naplňte tofu na gril Tymianom, nakrájaným listovým šalátom, uhorkami, olivami a cherry paradajkami. Na záver ich môžete pre jednoduchšie podávanie prepichnúť špáratkom a dochutiť soľou či bylinkami podľa vašej chuti.

Ingrediencie

- Uhorka hadovka - 50 g
- Paradajky - 50 g
- Šalát hlávkový - 50 g
- Olivový olej - 10 g
- Olivy zelené - 20 g
- Jedlá soľ - 3 g
- Ciabatta Olive 360 g BIO - 180 g
- Podravka NATUR na šalát 25 g - 5 g
- LUNTER Tofu na gril Gyros 180 g - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

