



# Naked бурито с пушено тофу

⌚ 20—25 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

|          |                       |
|----------|-----------------------|
| 300 g    | Ориз басмати          |
| 250 g    | Пушено тофу           |
| 2 бр.    | Авокадо               |
| 1        | Консерва с царевича   |
| 1        | Консерва с червен боб |
| 1        | Лайм                  |
| 1        | Червен лук            |
| 3 бр.    | Домати                |
| 1        | Чили чушка, малка     |
| 20 g     | Кориандър, свеж       |
|          | Зехтин                |
| 0.5 ч.л. | ♦ Куркума, мляна      |
| Щипка    | ♦ Хималайска сол      |
| Щипка    | ♦ Черен пипер, млян   |

- 1 Измийте ориза в сито, докато водата се избистри и гответе според инструкциите на опаковката в тиган със солена вода и половин ч.л. Куркума Kotányi.
- 2 Нарежете на кубчета пушеното тофу, сотирайте в тиган с 1 с.л. зехтин и сложете настрана.
- 3 За да направите салцата: Обелете червения лук и го нарежете на малки кубчета. Измийте и нарежете кориандъра на ситно. Почистете чилито от семките и нарежете на малки парченца.
- 4 Доматите нарежете на кубчета, след това смесете с лука, чилито и половината кориандър. Добавете сока от лайм и хубаво овкусете със зехтин, сол и черен пипер.
- 5 Разполовете авокадото, извадете костилката, след това с лъжица внимателно отстранете месестата част от обелката и нарежете на дребно. Изплакнете обилно царевичата и боба в гевгир и оставете да се отцедят.
- 6 Овкусете готовия ориз със сол и черен пипер, поднесете го в купички и сервирайте с пушено тофу, сладка царевича, боб, авокадо и салца. Гарнирайте с останалата част от кориандъра и сервирайте

