



Sestavine 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Tofuja
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC SIR IN ZELIŠČA
3 žlice	Olja
	Kuhan riž, za serviranje
	Mlada čebula, za serviranje

Hrustljavi tofu z rižem

🕒 15–20 Min 

Priprava

- 1 Tofu ovijte s papirnato brisačo, položite na desko in pritisnite z dlanjo, da iztisnete čim več vode.
- 2 Tofu narežite na rezine debeline 1 cm.
- 3 V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa stresite Kotányi mešanico za paniranje.
- 4 Segrejte cvrtnik na vroči zrak na 200 °C. Rezine tofuja postavite v cvrtnik, premažite jih z oljem in pustite 14 minut.
- 5 Tofu postrezite s kuhanim basmati rižem, omako po izbiri in mlado čebulo.

