

Marináda na stredomorský gril

5—10 Min

Príprava

1. Tofu zabalíme do kuchynského papiera alebo utierky a jemne ho vyžmýkame, aby sme odstránili prebytočnú tekutinu. Potom ho nakrájajte na plátky požadovanej veľkosti.
2. V miske zmiešajte prísady na marinádu a tofu nechajte marinovať aspoň 30 minút.

NÁPOVEDA: Ak necháte tofu v marináde cez noc, bude mať ešte výraznejšiu chuť!

Ingrediencie 2 Porcie

= Kotányi Produkte

4 PL	Kvalitného olivového oleja
2 PL	Talianske byliny
1 PL	Citrónovej šťavy a nastrúhanej kôry z jedného citróna
1 lyžička	Údenej soli
1 lyžička	Cesnak granulovaný
1 štipku	Čili Bird's Eye
	Čerstvé bylinky podľa chuti (tymián, rozmarín atď.)