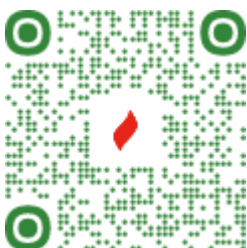




Ingrediencie 2 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

4 PL	Kvalitného olivového oleja
2 PL	♦ Talianske byliny
1 PL	Citronovej 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.)



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!