



Marinirana nabodala s tofujem

⌚ 30—45 Min   

Priprava

- 1 Kocke tofuja narežite na približno 2 cm debele rezine in jih položite med kuhinjske brisačke. Da iz tofuja odstranite odvečno vodo, ga za približno 30–45 minut obtežite z debelimi kuharskimi knjigami.
- 2 V vmesnem času lahko bučke narežete na kolobarje ter olupite in narežete čebulo.
- 3 Za marinado zmešajte kečap, paradižnikovo mezgo, sojino omako, sladkor, kis in olje z začimbami.
- 4 Tofu namočite v polovico marinade. Sedaj je čas za sestavljanje nabodal, na lesenih izmenjujte tofu, čebulo in bučke.
- 5 Da se izognete zamudnemu obračanju vsakega posameznega nabodala, jih preprosto spnite v klešče za ribe. To vam omogoča, da obrnete in zavrtite vsa nabodala v enem preprostem koraku.
- 6 Nekaj minut jih pecite na obeh straneh in vmes enkrat premažite s preostalo marinado.

Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Tofuja
1	Čebula
2	Bučki
1 žlica	Paradižnikove mezge
1 žlica	Ketchupa
3 žlice	Jabolčnega kisa
3 žlice	Olja
3 žličke	Sojine omake
2 žlici	Sladkorja
1 žlica	♦ Paprika dimljena mleta
1 žlica	♦ Česen zrnasti
1 žlica	♦ Kurkuma mleta
1 žlica	♦ Koriander celi
Ščepec	♦ Morska sol jodirana
18	Lesenih nabodal

