

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