



Marinirani tofu ražnjići

🕒 30–45 Min   

Priprema

- 1 Tofu narežite na ploške debljine oko 2 cm i stavite ih između nekoliko listova kuhinjskog papira. Kako biste uklonili višak tekućine, opteretite tofu težim kuharicama i ostavite 30–45 minuta.
- 2 U međuvremenu tikvice narežite na veće komade, a luk ogulite i narežite na četvrtine.
- 3 Za marinadu pomiješajte ketchup, koncentrat rajčice, soja umak, šećer, ocat i ulje sa začinima.
- 4 Tofu narežite na jednake kockice i uronite ih u polovicu marinade. Zatim slažite ražnjiće tako da naizmjenično nanižete tofu, luk i tikvice na drvene štapiće.
- 5 Kako ne biste morali okretati svaki ražnjić posebno, jednostavno ih pričvrstite u hvataljku za ribu. Tako možete sve ražnjiće okrenuti odjednom.
- 6 Pecite nekoliko minuta sa svake strane, a tijekom pečenja jednom premažite preostalom marinadom.

Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

500 g	Čvrstog tofua
1 kom	Luk
2 kom	Tikvice
1 žlica	Koncentrata rajčice
1 žlica	Ketchupa
3 žlice	Jabučnog octa
3 žlice	Ulja
3 žličice	Soja umaka
2 žlice	Šećera
1 žlica	♦ Dimljena paprika
1 žlica	♦ Češnjak u granulama
1 žlica	♦ Kurkuma mljevena
1 prstohvat	♦ Morska sol
18 kom	Drvenih štapića

