



# Mediterrán grillpác

🕒 5–10 Perc 

## Elkészítés

- 1 Csomagold a tofut konyhai papírba vagy konyharuhába, és óvatosan nyomkodd össze, hogy eltávolítsd a felesleges folyadékot. Ezután vágd fel kívánt méretű szeletekre.
- 2 Keverd össze a pác hozzávalóit egy tálban, és hagyd a tofut legalább 30 percig pácolódni.

**TIPP:** Tipp: Ha a tofut egy éjszakán át a pácban hagyod, még több ízt kap!

## Összetevők 2 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

4 ek	Olívaolaj
2 ek	♦ Toscana fűszerkeverék
1 ek	Citromlé és egy citrom reszelt héja
1 tk	♦ Fokhagyma granulátum
1 tk	♦ Chili őrölt
1 csipet	♦ Füstölt só tengeri sóval

Friss fűszernövények ízlés szerint (kakukkfű, rozmaring stb.)

