

Punjena paprika babura s kremastim tofuom

40–50 Min

Priprema

1. Ogulite i sitno nasjeckajte luk i češnjak. Narežite tofu na komadiće veličine 2 x 2 cm. Ocijedite kukuruz. Pripremite pir u zrnu kako je navedeno na pakovanju.
2. Popržite tofu na tavi s dvije žlice sezamova ulja i odložite ga na stranu. Popržite ulje i češnjak u istoj tavi. Dodajte malo ulja ako je potrebno.
3. Dodajte začinsku mješavinu Kurkuma u posudu i pržite nekoliko sekundi. Odmah deglazirajte tavu kokosovim mlijekom. Dodajte kukuruz i neka lagano kuha. Začinite umakom od soje po želji.
4. Prepolovite baburu, izvadite sredinu i ispecite s obje strane na malo ulja. Začinite pečene polovice paprike babure solju i napunite ih kremastim tofuom.
5. Poslužite punjenu papriku baburu s pirom u zrnu i ukrasite sjemenkama bijelog sezama.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

2 kom.	Luka
2 kom.	Češnja češnjaka
400 g	Tofua
200 g	Kukuruza, kuhanog
300 g	Pira u zrnu
400 ml	Kokosovog mlijeka
2 kom.	Crvene paprike babure
2 čajne žličice	Sjemenki sezama
1 vrećica	Kurkuma s chilijem, kardamomom i drugim začinima
1 prstohvat	Himalajska sol
	Umaka od soje
	Sezamova ulja (ili suncokretova ulja)