



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

