



Salata s tofuom, rezancima od riže i kurkumom

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Za pripremu salate: Skuhajte rezance od riže prema uputama na pakovanju. Narežite listove blanširanog kupusa na tanke trakice. Narežite mladi luk i papriku rogu na komade veličine zalogača.
- 2 Pomiješajte povrće i rezance od riže. Zagrijte sezamovo ulje u tavici. Narežite tofu na kockice i popržite na sezamovom ulju do zlatnožute boje.
- 3 Pomiješajte sjemenke sezama s mljevenim kajenskim paprom i limunovim sokom te ostavite neko vrijeme da se upije.
- 4 Za pripremu preljeva: Pomiješajte sve vlažne sastojke s đumbirom, mljevenom kurkumom, morskom solju i mljevenim paprom iz mlinca.
- 5 Prelijte preljev po salati, servirajte s komadićima tofua i uživajte.

Sastojci 2 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za salatu

100 g	Rezanaca od riže
4 kom.	Lista kupusa, blanširana
2	Mlada luka
1	Crvena paprika roga
150 g	Tofua
3 jušne žlice	Sezamova ulja
1 čajna žličica	Sjemenki sezama
1 čajna žličica	♦ Kajenski papar mljeveni
	Sok pola limuna

Za preljev

2 jušne žlice	Sezamova ulja
2 jušne žlice	Sirupa od agave
2 jušne žlice	Umaka od soje
1 čajna žličica	♦ Đumbir mljeveni
1 čajna žličica	♦ Kurkuma mljevena
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Papar crni zrno
	Sok jednog limuna
	Sok jedne naranče

