



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 zalogaja.
- 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 | ♦ ARCHIVE: 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 |

