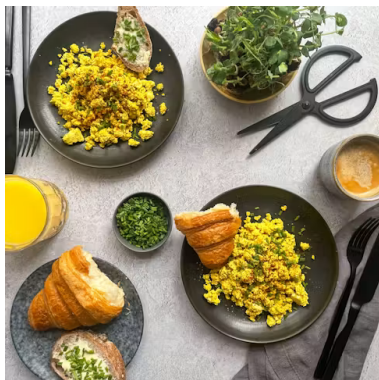




Ингредиенты 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 г	Натуральный тофу
1 ч. л.	♦ Лук репчатый сушеный
2 ст. л.	Растительное масло
2 ч. л.	Сухие дрожжи
0.5 ч. л.	♦ Куркума молотая
75 г	Несладкий соевый йогурт
0.5 ч. л.	Соль
1 щепотка	♦ 4 перца
0.5 ч. л.	♦ Красный перец Паприка сладкая молотая

Веганская яичница из тофу

🕒 10—15 Мин. 🍏 🍏 🍏

Способ приготовления

- 1 Обсушите тофу бумажным полотенцем, затем крошите на кусочки руками или вилкой.
- 2 Разогрейте масло на сковороде и обжарьте тофу. Посыпьте луком и потушите 4-5 минут, периодически помешивая.
- 3 Затем посыпьте сухими дрожжами, куркумой, щепоткой перца и паприкой и хорошо перемешайте. Добавьте соевый йогурт и перемешайте. Оставьте на 2-3 минуты. Приятного аппетита!

