Śródziemnomorska marynata do grilla



5–10 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

4 łyżki	Oliwa z oliwek
2 łyżki	Zioła dalmatyńskie mieszanka przypraw
1 łyżka	Soku z cytryny i starta skórka z jednej cytryny
1 łyżeczka	Czosnek granulowany
1 łyżeczka	Sól Wędzona morska
1 szczypta	Chili Jalapeno kruszone
	Świeże zioła do smaku (tymianek, rozmaryn itp.)

Przygotowanie

1. Zawiń tofu w papier kuchenny lub ściereczkę i delikatnie wyciśnij, aby usunąć nadmiar płynu. Następnie pokrój tofu w plastry lub kostkę o pożądanej wielkości.
2. Wymieszaj składniki marynaty w misce i pozostaw tofu do zamarynowania na co najmniej 30 minut.

WSKAZÓWKA: Wskazówka: jeśli pozostawisz tofu w marynacie na noc, nabierze ono jeszcze więcej smaku!