



Středomořská grilovací marináda

🕒 5–10 Min   

Preparation

- 1 Tofu zabalte do kuchyňského papíru nebo utěrky a jemně jej vyždímejte, abyste odstranili přebytečnou tekutinu. Poté nakrájejte na plátky požadované velikosti.
- 2 Suroviny na marinádu smícháme v misce a tofu necháme alespoň 30 minut marinovat.

HINT: Tip: Pokud necháte tofu v marinádě přes noc, bude mít ještě výraznější chuť!

Ingredients 2 Portions

♦ = Kotányi Produkte

4 pol.lž.	Kvalitního olivového oleje
2 pol.lž.	♦ Italské bylinky
1 pol.lž.	Citronové šťávy a nastrouhaná kůra z jednoho citronu
1 čaj.lž.	♦ Česnek granulovaný
1 čaj.lž.	♦ Uzená mořská sůl
1 špetka	♦ Chilli jalapeños
	Čerstvé bylinky podle chuti (tymián, rozmarýn atd.)

