

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 jalapeňos
	Čerstvé bylinky podle chuti (tymián, rozmarýn atd.)