

Tofu katsu odrezak

15—20 Min

Sastojci 2 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Svježeg tofua
1 vrećica	Crispy POH - Curry
3 žlice	Ulja
	Kuhana riža, za posluživanje
	Mladi luk, za posluživanje

Priprema

1. Tofu omotajte papirnatim ubrusom, stavite na dasku i pritisnite dlanom kako biste istisnuli što više vode.
2. Narežite tofu na kriške debljine 1 cm.
3. U jednu zdjelu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu stavite Kotányi smjesu za pohanje.
4. Zagrijte fritezu na vrući zrak 1 minutu na 200 °C. Posložite kriške tofua unutra, premažite ih uljem i pecite 14 minuta. Ako sve kriške ne stanu odjednom, pecite ih u više tura.
5. Poslužite hrskavi tofu s kuhanom basmati rižom, umakom po izboru i mladim lukom.