



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

Tofu katsu odrezak

🕒 15—20 Min ❤️ ❤️ ❤️

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.

