

Тофу з середземноморським маринадом

5–10 хв

Інгредієнти 2 порц.

= Kotányi Produkte

4 ст.л.	Оливкової олії
2 ст. л.	Трави італійські
1 ст. л.	Лимонного соку
2	Подрібнені зубчики часнику
1 ч. л.	Копченої солі
1 дрібка	Чилі з морською сіллю
	Свіжі трави на свій смак (чебрець, розмарин тощо)

Приготування

1 Загорніть тофу в кухонний папір або рушник і злегка відіжміть, щоб видалити зайву рідину. Потім наріжте його шматочками бажаного розміру.

2 Змішайте інгредієнти для маринаду в мисці й залиште тофу мариноватися щонайменше на 30 хвилин.

ПІДКАЗКА: Порада: якщо залишити тофу в маринаді на ніч, він стане ще смачнішим!