



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)

Тофу з середземноморським маринадом

🕒 5–10 хв



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 маринуватися щонайменше на 30 хвилин.

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

