

Marinată mediteraneană de tofu

5–10 Min.

Ingrediente 2 Porții

= Kotányi Produkte

4 linguri	Ulei de măsline de înaltă calitate
2 linguri	Verdețuri italiene
1 lingură	Suc de lămâie și coaja rasă de la o lămâie
1 tsp	Sare afumată
1 lingură	Usturoi granulat
1 vârf	Chili Birdseye
	Ierburi proaspete după gust (cimbru, rozmarin etc.)

Pregătire

1 Înfășurați tofu în hârtie de bucătărie și stoarceți-l ușor pentru a îndepărta orice exces de lichid. Apoi tăiați-l în felii de dimensiunea dorită.

2 Se amestecă ingredientele pentru marinadă într-un castron și se lasă tofu la marinat timp de cel puțin 30 de minute.

SUGESTIE: Sfat: Dacă lăsați tofu în marinată peste noapte, va avea și mai multă aromă!