



Панирани хапки от тофу

⌚ 30–45 Минути 

Подготовка

- 1 Притиснете тофуто между два по-тежки тигана/тенджерери, за да може да се отдели течността. След това нарежете на тънки лентички (около 0,5 см).
- 2 Разбъркайте съставките за маринатата и панировката в отделни купи, а в трета изсипете царевичното нишесте.
- 3 Потопете парченцата тофу първо в маринатата, после оваляйте в царевичното нишесте и накрая притиснете от двете страни в панировката.
- 4 Загрейте олиото на тиган и опържете тофуто около 4-5 минута на страна до получаването на златиста коричка. Оставете готовите хапки върху кухненска хартия, за да попие мазнината.
- 5 Сервирайте със сосове по избор.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Тофу
	Слънчогледово олио за пържене
1 ч.ч	Царевично нишесте

За маринатата

100 ml	Растително мляко по избор
2 ½ с.л.	Брашно от спелта
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
½ ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 с.л.	Соев сос
Щипка	♦ Черен пипер, млян

За панировката

5 с.л.	Галета
3 с.л.	Дребни хлебни трохи
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален

