



Tofu Nuggets

⌚ 30—45 Perc 

Elkészítés

- 1 Az első lépésben a tofut préseljük két nehéz edény között 10 percig, hogy a felesleges víz távozni tudjon.
- 2 Ezután vágjuk 0,5 cm vastag szeletekre.
- 3 A páchoz egy habverővel keverjük össze a hozzávalókat egy tálban.
- 4 Mártuk a tofut a páclébe, majd a kukoricakeményítőbe, végül a panírba, és enyhén nyomkodjuk rá a panírt. Ismételjük meg a folyamatot az összes tofuszelettel.
- 5 Az olajat hevítjük fel egy serpenyőben és süssük aranybarnára a tofuszeleteket oldalanként kb. 4-5 perc alatt. Végül egy darab papírtörletre csepegtessük le.
- 6 Tálaljuk a tofufalatkákat különböző szószokkal és mártogatósokkal.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Tofu
	Napraforgóolaj (a sütéshez)
1 csésze	Kukoricakeményítő

A páchoz:

100 ml	Növényi tej
2.5 evőkanál	Tönkölyliszt
1 evőkanál	Szójaszós
1 teáskanál	♦ Paprika, édes
0.5 teáskanál	Kurkuma
0.5 teáskanál	Vöröshagyma-granulátum
0.5 teáskanál	♦ Fokhagyma granulátum
	♦ Feketebors, egész

A panírhoz:

5 evőkanál	Pankó morzsa
3 evőkanál	Zsemlemorzsa
1 teáskanál	♦ Paprika, édes

