



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

600 g	Tofua
1 šalica	Kukuruznog škroba
	Suncokretovo ulje (za prženje)

Za marinadu:

100 ml	Biljnog mlijeka
2.5 žlice	Pirovog brašna
1 žlica	♦ Paprika slatka
0.5 žličice	♦ Kurkuma mljevena
0.5 žličice	♦ Luk u granulama
0.5 žličice	♦ Češnjak u granulama
1 žlica	Sojinog umaka
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu

Za pohanje:

5 žlica	Panko mrvica
3 žlice	Krušnih mrvica
1 žličica	♦ Paprika slatka

Tofu Nuggets

🕒 30–45 Min 

Priprema

- 1 Stisnite tofu snažno kako bi iscijedili višak.
- 2 Zatim tofu narežite na ploške debljine 0,5 cm.
- 3 Za marinadu pjenjačom pomiješajte u posudi sve sastojke.
- 4 Tofu umočite u marinadu, zatim u kukuruzni škrob pa u smjesu za pohanje. Ponovite postupak sa svim kriškama tofua.
- 5 Sada zagrijte suncokretovo ulje u tavi i pržite nuggetse oko 4-5 minuta sa svake strane dok ne porumene. Na kraju ocijedite nuggetse na komadu kuhinjskog papira.
- 6 Nuggets poslužite s različitim umacima.

