



Шишчета с тофу и сос от фъстъчено масло

⌚ 30—40 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За шишчетата

600 g	Тофу
2 с.л.	Олио
100 g	Ориз басмати
1 с.л.	♦ Къри

За фъстъчения сос

70 g	Фъстъчено масло, гладко
1 с.л.	Сос Hoisin
1 с.л.	Соев сос
1 с.л.	Сироп от агаве
1 ч.л.	Паста за жълто къри
40 ml	Кокосово мляко

За салатата

1 бр.	Краставица
1 ч.л.	Сусамово олио
1 с.л.	Соев сос
1 ч.л.	Азиатски сос Sambal oelek (или паста от люти чушки)
2 бр.	Лайм
1 с.л.	Сусам

- 1 Пригответе фъстъчения сос като пюрирате всички съставки в блендер. Изсипете в купичка и оставете настрана.
- 2 Сварете ориза според указанията на опаковката.
- 3 Обелете и нарежете краставицата за салатата на кубчета. Разбъркайте останалите съставки за салатата, за да пригответе дресинг и го приберете в хладилника.
- 4 Нарежете тофуто на кубчета и овкусете с микса за къри. Набучете кубчетата на дървени шишчета и пригответе в загрят тиган с олио около 6 минути от всяка страна на шишчетата.

СЪВЕТ: Можете да пригответе и на барбекю - намалете времето на готвене.

- 5 Разпределете ориза в четири купи. Добавете шишчетата и залейте с фъстъчения сос. Поръсете със сусам.
- 6 Овкусете краставиците с дресинга и изстискайте половин лайм. Поднесете с ориза и с шишчетата с тофу.

