



Tofujevi medaljončki

⌚ — Min ☹ ☹ ☹

Priprava

- 1 Najprej iz tofuja iztisnite vodo.
- 2 Narežite ga na pol centimetra široke rezine.
- 3 V posodi z metlico zmešajte vse sestavine za marinado.
- 4 Tofu pomočite v marinado, nato v koruzni škrob in nato v zmes za paniranje.
- 5 V ponvi segreje olje in medaljončke pražite 4-5 minut na vsaki strani, da postanejo zlatorjavi. Popivajte jih s papirnato kuhinjsko brisačo.
- 6 Servirajte jih z vašo najljubšo omako.

Sestavine

🔥 = Kotányi Produkte

600 g	Tofuja
	Sončnično olje
120 g	Koruznega škroba

Za marinado:

100 ml	Rastlinskega mleka
2.5 žlici	Pirine moke
1 žlica	Sojine omake
1 žlička	🔥 Paprika sladka
0.5 žličke	🔥 Kurkuma, mleta
0.5 žličke	🔥 Čebula zrnasta
0.5 žličke	🔥 Česen zrnasti
	🔥 Poper črni celi

Za zmes za paniranje

5 žlic	Panko moke
3 žlice	Drobtin
1 žlička	🔥 Paprika sladka

