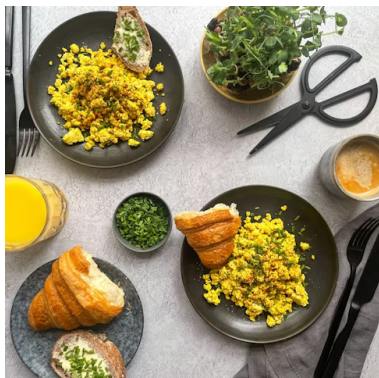




Съставки за 2 Порции

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Тофу
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
2 с.л.	Растително масло
2 с.л.	Хранителна мая
½ ч.л.	♦ Куркума, мляна
75 g	Соев йогурт (неподсладен)
½ ч.л.	Кала Намак, черна сол
½ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
	♦ Пипер меланж на зърна
	♦ Див лук, зелени перца

Веган бъркани яйца

⌚ 10—15 Минути 

Подготовка

- 1 Подсушете тофуто с малко кухненска хартия. След това надробете ситно с пръсти или вилица.
- 2 Загрейте малко олио в тиган и добавете тофуто. Сотирайте 4-5 минути, разбърквайки периодично.
- 3 Поръсете хранителната мая и овкусете с куркума, чесън на гранули, пипер меланж и червен пипер. Добавете соевия йогурт и разбъркайте. Оставете на бавен огън около 2-3 минути.
- 4 Овкусете с черна сол Кала Намак и сервирайте.

СЪВЕТ: Поръсете с див лук по желание.

