

Veganska kajgana

10—15 Min

Priprema

1. Tofu osušite komadom kuhinjskog papira. Zatim rukama ili vilicom izmrviti na male komadiće.
2. Zagrijte ulje u tavi pa dodajte tofu. Začinite lukom u granulama i lagano pirjajte 4-5 minuta, povremeno miješajući.
3. Zatim pospite pahuljicama kvasca, kurkumom, prstohvatom papra i slatkom paprikom te dobro promiješajte. Dodajte sojin jogurt i promiješajte. Ostavite na laganoj vatri 2-3 minute.
4. Začinite crnom soli (Kala Namak) i poslužite sa svježim nasjeckanim začinskim biljem.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

200 g	Tofua
1 žličica	Luk u granulama
2 žlice	Biljnog ulja
2 žličice	Pahuljica od kvasca
Žličice	Kurkuma mljevena
0.5 žličice	Crne soli (Kala Namak)
75 g	Sojinog jogurta (nezaslađenog)
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
0.5 žličice	Paprika slatka