



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

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 slatkim 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.

