

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

200 g	Tofu
1 łyżeczka	Cebula granulowana
2 łyżki	Olej roślinny
2 łyżki	Płatki drożdżowe
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona
75 g	Naturalny jogurt sojowy (niesłodzony)
0.5 łyżeczki	Sól Kala Namak czarna
1 szczypta	Pieprz Kolorowy ziarnisty
0.5 łyżeczki	Papryka Słodka mielona

Wegańska jajecznica

10—15 Min

Przygotowanie

1. Osusz tofu kawałkiem ręcznika kuchennego. Następnie pokrusz na małe kawałki za pomocą widelca lub rąk.
2. Teraz rozgrzej olej na patelni, a następnie dodaj tofu. Dopraw cebulą w proszku i delikatnie podsmażaj przez 4-5 minut, od czasu do czasu mieszając.
3. Następnie posyp płatkami drożdżowymi, kurkumą, szczyptą pieprzu i papryką w proszku i dobrze wymieszaj. Następnie dodaj jogurt sojowy i wymieszaj. Pozostaw na małym ogniu na 2-3 minuty.
4. Dopraw solą Kala Namak i podawaj ze świeżo posiekanymi ziołami.

WSKAZÓWKA: Pieczywo mogą zastąpić świeże croissanty lub bułeczki maślane.