



## Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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.

