

Tofu vypečená slaninka

1 ks tofu (cca 160 - 200 g) bílé, případně marinované nebo uzené

na marinádu:

1 polévková lžíce oleje

2 polévkové lžíce sojové omáčky

1 polévková lžíce lahůdkového droždí

1 lžička uzené papriky

1 lžička umeocta či balsamico krému

Tofu nakrájíme na plátky asi půl centimetru silné, položíme mezi na papírovou utěrku a vymačkáme přebytečnou vodu (např. mezi dvě plastová prkénka a silou stlačíme). Pak dokrájíme na kostičky. Asi 10 minut za občasného promíchání opékáme nasucho na teflonové pánvičce. Mezitím si smícháme suroviny na marinádu. Tu vlijeme na orestované tofu (pozor, bujně bublá!!!) a promícháváme, aby se obalily všechny kostičky. Ještě 5 minut zvolna restujeme.

Podáváme jako mlsání k pivu či vínu nebo přidáme do pomazánky (jako "škvarky"). Nejvíce ale využijeme místo slaniny třeba na bramborové knedlíky se zelím, halušky, k těstovinám nebo třeba na dušenou mrkev.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---