

## Tofujička

---

tofu (cca 180 g) bílé (případně bylinkové či marinované)

1/4 lžičky kurkumy

středně velká cibule oloupaná a nakrájená na kostičky

olej

asi 2 polévkové lžíce vody (rostlinného neochuceného mléka nebo třeba aquafaby)

1 polévková lžíce lahůdkového droždí

mořská sůl

černá sůl Kala Namak

pepř

(oblíbené čerstvé nebo sušené bylinky)

Cibulku restujeme na oleji do požadované barvy (jen sklovatá či dozlatova). Mezitím si rukou do misky rozdrobíme tofu a ochutíme (resp. obarvíme) ho kurkumou. Směs přidáme k orestované cibulce a prohříváme za stálého míchání. "Vlhkost vajec" resp. konzistenci přizpůsobíme přidáním tekutiny.

Nakonec ochutíme špetkou černé soli (má typickou vajíčkovou chuť i vůni), mořskou solí, pepřem eventuelně čerstvými či sušenými bylinkami. Na talíři doplníme zeleninovou oblohou a třeba kečupem.

Podáváme s oblíbeným pečivem.