



przepisy.pl

Kanapka z tofu i pieczonym bakłażanem



 15 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ser tofu - 100 gramów
- Rama 100% Roślinna** - 30 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ziarna sezamu - 100 gramów
- olej - 80 gramów
- bakłażan - 2 sztuki
- pasta z sezamu tahini - 2 łyżki
- pomidor - 2 sztuki
- natka kolendry - 1 pęczek
- sambal olek - 1 łyżeczka
- cytryna - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- chleb żytni na zakwasie, kromki - 8 sztuk

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Posiekaj kolendrę, pomidory pokrój w drobną kosteczkę, ser tofu pokrój w półcentymetrowe plastry. Plastry przekrój na skos, tak aby powstały trójkąty.
2. Trójkąty tofu panieruj w rozkłóconym jajku oraz ziarnie sezamu, następnie obsmaż na patelni na rozgrzanym oleju.
3. Bakłażany włóż do piekarnika nagrzanego do 190° C na około 40 minut – piecz do momentu, aż będą miękkie.
4. Upieczone bakłażany wystudź, obierz ze skóry, przełóż do kielicha miksera, dodaj czosnek, sambal olek, tahini, kmin rzymski i sok z cytryny. Całość dokładnie zmiksuj na pastę.
5. Do powstałej pasty dodaj posiekaną kolendrę i pokrojone w kostkę pomidory. Wymieszaj dokładnie.
6. Kromki chleba posmaruj margaryną Rama 100% roślinną, nałóż na nie grubą warstwę pasty z bakłażana i powtykaj usmażone tofu z sezamem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl