



przepisy.pl

# Bulion z grzybami i serem Tofu

 45 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 4 szklanki
- olej słonecznikowy - 1 łyżka
- pieprz
- sól
- ocet ryżowy - 1 łyżka
- olej sezamowy - 1 łyżeczka
- sos rybny - 1 łyżka
- ząbek czosnku zmiążdżony - 1 sztuka
- suszone chińskie czarne grzyby - 4 szklanki
- ser tofu pokrojony w kostkę - 0.5 szklanek
- świeże pokrojone w plasterki boczniki - 1.5 szklanek
- zielone chili drobno posiekane - 1 sztuka
- cebulka posiekana młoda - 6 sztuk
- listki z limonki drobno posiekane - 2 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby zalej wrzątkiem, pozostaw na 30 minut.
2. Odcedź posiekaj grzyby, wodę pozostaw.
3. Oleje rozgrzej na patelni i dodaj czosnek chili i cebulkę całość smaź 2 minuty.
4. Wodę z grzybów wlej po czym dodaj grzyby boczniki oraz liście z limonki. Całości zagotuj.
5. Dodaj rosół z kury Knorr , sok z limonki ocet ryżowy i sos rybny, całość gotować i mieszać około 5 minut.
6. Włóż ser tofu, przypraw solą i pieprzem.
7. Całość zagotuj.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)