



# Chińskie tofu z warzywami

przepisy.pl



 15 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ser tofu - 800 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- sok z jednej cytryny
- papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- sos sojowy ciemny - 30 mililitrów
- tłuszcz do smażenia

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

## Sposób przygotowania:

1. Ser tofu pokrój w kostkę o szerokości 1,5 centymetra. Podobnie paprykę. Marchewkę w półplastry.
2. Na patelni smaż ser tofu, dodaj posiekany czosnek i chili, następnie dodaj warzywa. Smaż wszystko przez 3-4 minuty.
3. W niewielkiej ilości wody rozprowadź Fix Knorr. Wlej do warzyw i dobrze wymieszaj.
4. Potrawę dopraw sosem sojowym i sokiem z cytryny. Podawaj posypaną świeżo posiekaną kolendrą. Możesz podawać z ryżem.

---

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)