



Curry z tofu

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cukinia - 3 sztuki
- por - 1 sztuka
- pieprz
- czerwona papryka - 1 sztuka
- sól
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sos sojowy jasny - 2 łyżki
- sos sojowy ciemny - 2 łyżki
- tofu - 450 gramów
- czerwona pasta curry - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Tofu pokrój w kostkę, obtocz w curry i dodaj sól i pieprz.
2. Rozgrzej oliwę, wrzuć tofu i smaź, obracaj kostki, aby równomiernie się usmażyły.
3. Pora posiekaj, a czosnek przeciśnij przez praskę i dodaj to tofu. Smaż razem przez chwilę.
4. Paprykę pokrój w kostki, cukinie w krążki i wrzuć na patelnię do reszty składników.
5. Smaż p przez 5 minut. Następnie dodaj sosy sojowe. Duś mieszając od czasu do czasu, warzywa mają być miękkie.

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