



przepisy.pl

Grillowane szaszłyki z wędzonym tofu



Składniki:

- mała cukinia - 1 sztuka
- wędzone tofu 150gr - 1 sztuka
- Papryka czerwona (średniej wielkości) - 1 sztuka
- pieczarki - 3 sztuki
- olej - 5 łyżek
- miód - 1 łyżka
- Sos sałatkowy francuski Knorr** - 1 sztuka

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

 30 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Olej mieszamy z miodem oraz sosem sałatkowym. Pieczarki obieramy, odcinamy ogonki. Cukinię i paprykę dokładnie płuczemy, z cukinii wydrążamy miąższ. Wszystkie warzywa oraz tofu kroimy w równe kostki (mniej więcej 1 na 1 cm).
2. Zalewamy przygotowanym sosem i marynujemy przez co najmniej 30 minut. Nadziewamy na przemian na patyczki do szaszłyków.
3. Pieczemy na grillu do uzyskania pożądanego koloru. W czasie grillowania szaszłyki należy co chwilę przewracać na drugą stronę, gdyż tofu dosyć łatwo przywiera do grilla.

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