



Klopsiki z tofu

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- tofu naturalne - 300 gramów
- ugotowane ziemniaki (mogą być z dnia poprzedniego) - 2 sztuki
- marchewka - 1 sztuka
- płatki owsiane górskie - 0.5 szklanek
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- pestki z dyni - 2 łyżki
- kawałek świeżego imbiru - 5 cm
- mąka pszenna - 2 łyżki
- mąka ziemniaczana - 4 łyżki
- natka kolendry - 1 pęczek
- strąk ostrej papryki chilli - 1 sztuka
- sos sojowy - 50 mililitrów
- olej sezamowy - 1 łyżka
- olej roślinny do smażenia - 3 łyżki
- Naturalnie Smaczne Klopsiki w sosie pomidorowym Knorr - 1 opakowanie**
- woda - 2 szklanki

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

Sposób przygotowania:

1. Płatki owsiane ugotuj do miękkości, a następnie odlej z wody. Wystudź je i przełóż do miski.
2. Ziemniaki i tofu zmiel w maszynce do mielenia, marchew zetrzyj na tarce, połącz z płatkami.
3. Posiekaj ząbki czosnku i kolendrę, chilli pokrój w drobną kosteczkę, imbir obierz i zetrzyj na tarce. Tak przygotowane składniki podziel na dwie części. Pierwszą część dodaj do miski.
4. Do miski dodaj jeszcze ziarno dyni, łyżkę mąki ziemniaczanej i łyżkę mąki pszennej. Wszystko razem wyrób na ściśle ciasto – jeśli będzie zbyt luźne, dodaj kolejną łyżkę mąki pszennej. Z tak przygotowanego farszu uformuj małe kulki i obtocz je w mące ziemniaczanej.
5. W garnku z szerokim dnem zagotuj 2 szklanki wody razem z sosem sojowym i olejem sezamowym. Do gotującej się wody powoli dodawaj pulpety, uważając, aby się nie rozpadły.
6. Gotuj pulpety na wolnym ogniu przez 30 sekund, a następnie do sosu wsyp Klopsiki w sosie pomidorowym Naturalnie smaczne Knorr i dodaj drugą część przypraw (czosnek, chilli, imbir i kolendrę). Całość gotuj jeszcze minutę. Podawaj z ryżem.

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