



przepisy.pl

Roszponka ze smażonym tofu



 15 minut  2 osoby  Łatwe

Składniki:

- roszponka - 5 dekagramów
- pomidorki cherry czerwone - 10 sztuk
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- tofu naturalne - 10 dekagramów
- olej rzepakowy
- biały ocet winny - 1 łyżka
- sól do smaku - 1 sztuka
- pieprz - 1 sztuka
- miód
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Kostkę rosołową kruszymy, mieszamy z 5-6 łyżkami oleju rzepakowego. Tofu kroimy w średnią kostkę i obtaczamy w przygotowanej paście, smażymy na rumiano na rozgrzanej patelni.
2. Roszponkę przebieramy, dokładnie płuczemy, osuszamy. Dodajemy umyte i pokrojone na ćwiartki lub połówki cherry. Paprykę myjemy, pozbawiamy gniazd nasiennych, kroimy w cienkie paski, dorzucamy do pozostałych składników. 3 łyżki oleju mieszamy z octem winnym, doprawiamy do smaku solą, pieprzem i miodem. Sosem polewamy warzywa i dokładnie mieszamy. Posypujemy podsmażonym tofu. Podajemy od razu po przygotowaniu.

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