



przepisy.pl

## Sałatka z marynowanym tofu



 30 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- kapusta bok choy - 2 sztuki
- grzyby shitake - 200 gramów
- Sos sałatkowy Naturalnie Smaczne Włoski Knorr** - 1 opakowanie
- olej rzepakowy do smażenia - 2 łyżki
- ser tofu - 300 gramów
- orzechy nerkowca - 100 gramów
- sos sojowy - 3 łyżki
- sos ostrygowy - 3 łyżki
- olej z prażonych ziaren sezamu - 3 łyżki
- kawałek świeżego kłącza imbiru - 2 cm
- limonka - 1 sztuka
- ostra papryczka chili - 1 sztuka
- natka kolendry - 1 pęczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Orzechy nerkowca upraż na żółty kolor na patelni, ser tofu pokrój w kostkę o grubości 1 cm, a kapustę bok choy - w paski o grubości 1 cm. Kolendrę i chili posiekaj, korzeń imbiru zetrzyj na tarce, wyciśnij sok z limonki.
2. Grzyby umyj, wysusz i pokrój w paseczki. Obsmaż na patelni. Wystudź.
3. W misce wymieszaj sos sojowy, sos ostrygowy, sok z limonki, sos sałatkowy, olej sezamowy. Do połowy powstałego sosu dodaj starty imbir oraz tofu, dokładnie wymieszaj.
4. Na talerz wyłóż kapustę, posyp papryczką chilli, polej pozostałym sosem. Na wierzch nałóż grzyby, tofu, posyp kolendrą oraz uprażonymi orzechami nerkowca.

---

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)