



przepisy.pl

## Sałatka z marynowanym tofu



 15 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- ser tofu - 1 opakowanie
- sałata karbowana ciemna - 1 sztuka
- sałata karbowana jasna - 1 sztuka
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- czerwona cebula - 1 sztuka
- pomidorki cherry czerwone - 200 gramów
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- groszek cukrowy - 150 gramów
- kiełki fasoli mung - 100 gramów
- pieczarki - 200 gramów
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos sałatkowy Knorr według przepisu na opakowaniu. Pokrój pomidory w ćwiartki, cebulę w plastry, groszek cukrowy w cienkie paski.
2. Pokrój ser tofu w grubsze plastry, smaź na patelni do momenty, kiedy nabierze rumianego koloru. Następnie jeszcze ciepłe tofu zalej przygotowanym wcześniej sosem. Odstaw na 2 godziny.
3. Porwij sałaty, dodaj ćwiartki pomidora, plasterki cebuli, groszek cukrowy oraz kiełki. Kapelusze pieczarek surowych pokrój w bardzo cienkie plasterki. Dodaj do sałatki.
4. Wymieszaj wszystkie składniki sałatki z marynowanym tofu i pozostałym sosem. Podawaj posypane posiekanym szczypiorkiem i kolendrą.

---

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)