



## Tofu w rajskim curry

przepisy.pl



 10 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- pasta curry madras - 2 łyżki
- ryż basmatti lub jaśminowy - 200 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- olej roślinny - 3 łyżki
- żółta papryka - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- fasola szparagowa - 250 gramów
- mleko kokosowe - 200 mililitrów
- cebula dymka ze szczypiorem - 2 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ser tofu - 250 gramów

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

### Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Paprykę pokrój w paski, cebulkę dymkę pokrój w półplastry, szczypiorek drobno posiekaj, fasolkę oczyść z szypulek, przekrój na pół. Fasolkę wrzuć do gotującej się wody na około 12 minut.
3. Tofu pokrój w grubą 2x2 cm kostkę, podsmaż na patelni na jednej łyżce oliwy z każdej strony. Na tej samej patelni podsmaż cebulkę, paprykę i fasolkę, wlej mleko kokosowe, dodaj kostkę rosółową i pastę curry. Dodaj smażone wcześniej tofu. Wszystko razem gotuj około 2-3 minuty.
4. Warzywny curry podawaj z ryżem, posypany z wierzchu szczypiorem.

---

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)