



Tofu z cukinią

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- tofu - 300 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 2 łyżeczki
- cukinia - 0.5 sztuk
- cebula czerwona - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- sos sojowy jasny - 3 łyżki
- sos sojowy ciemny - 3 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- przyprawa „Pięć Smaków” - 2 łyżeczki
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj sos: do miski wlej wodę, sosy sojowe, zmiądzony czosnek, mąkę, przyprawę 5 smaków oraz przyprawę Knorr. Całość bardzo dokładnie wymieszaj.
2. Tofu pokrój na kostki o boku 1 centymetra i podsmaż na oleju do zarumienienia.
3. Wszystkie warzywa pokrój na małe paski.
4. Na rozgrzany olej wrzuć cebulę i zeszklij, następnie wrzuć paprykę, a po 5 minutach dorzuć cukinię. Smaż około 10 minut i dodaj tofu.
5. Wymieszaj ponownie sos i zalej nim składniki na patelni. Duś przez około 10 minut, aż sos zgęstnieje. Podawaj z ryżem.

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