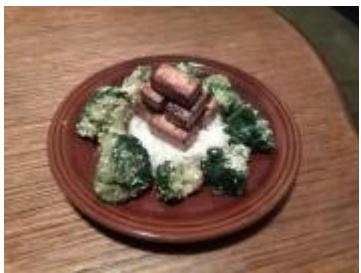


# **Tofu sa brokolijem**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **400 g** tofu sira
- **1 cašapirinca**
- **450 g** brokolija
- **2 kašikesoja** sosa
- **3 kašikesusamovog** ulja
- **2 kašike** susama
- so

## **Priprema**

Tofu iseckati na kockice, preliti sa dve kašike soja sosa i dve kašike susamovog ulja. Ostaviti da ostoji 20 minuta. Pirinac preliti sa dve caše vode, posoliti i kuvati dok ne omekša. Brokoli, posoliti i kuvati oko 7 minuta. Propržiti kratko susam na susamovom ulju pa dodati proceeni brokoli i kratko pržiti. Po potrebi posoliti. Marinirane kockice tofua pržiti u marinadi u kojoj je bio dok ne porumene. Poslužiti tofu sa pirincem i brokolijem.

## **Savet**