Kajgana od tofu sira



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g tofu sira
- 1/2 žute paprike
- 1/2 paradajza
- 1 kafena kašicica vlašca
- 1/2 kafene kašicice karija
- 40 g biljnog kackavalja (po mogucstvu sa zacinima, paradajz, bosiljak i sl.)
- ulje (od košcica groždja kao zdravija varijanta)
- 1 manja glavica crnog luka
- sojine pavlake za kuvanje (može i obicna, ali za kuvanje)
- 1 patlidžan
- ražani hleb
- origano
- maslinovo ulje

Priprema

Izgnjeciti tofu sir. U tiganju, na ulju propržiti luk, dodati tofu sir i dinstati oko 5 minuta. Ako je potrebno doliti malo vode. Za to vreme iseckati na kockice papriku, paradajz i biljni sir.

Viljuškom pomeriti masu od tofua na jednu stranu tiganja, pored staviti iseckanu papriku i paradajz. Kada iz paradajza ispari tecnost sve izmešati. Dodati seckani biljni sir, kari i vlašac.

Dinstati još malo da sir pocne da se topi, pa uliti malo sojine pavlake za kuvanje. Krckati još par minuta, ali ne previše da ne uvri sva tecnost.

Za to verme na tiganju ili gril roštilju, grilovati patlidžan isecen na kolutove.

Iseci ražani hleb, svako parce premazati kašicicom maslinovog ulja, posuti origanom, staviti na gril, poklopiti i posle par minuta imate ukusni hrskavi tost.

Servirati na tanjir kajganu, grilovani patlidžan i tost i uživati!!! Prijatno!