

Namaz od pecenih paprika



Sastojci

Potrebno je:

- 10 crvenih paprika
- 250 g tofu sira od soje
- 3 pecena krompira
- 100 g majoneza od soje
- 1 kašika naseckanog luka
- biber (po ukusu)
- malo ulja
- so

Priprema

Paprike i krompir operite, obrišite, krompir zavijte u foliju i stavite u rernu da se pece.

Pecene paprike oljuštite, ocistite od semena i peteljki i stavite da se ocede. Krompir izvadite iz folije, oljuštite i ostavite da se prohladi. Viljuškom ga izmrvite i stavite u vanglicu. Oce?ene paprike sameljite na mašini za meso i na malo ulja, uz neprestano mešanje, pržite 10 minuta.

Ostavite da se ohlade, pomešajte sa krompirom, dodajte izdrobljen tofu sir, iseckan crni luk, majonez od soje, so i biber.

Sve dobro promešajte, sipajte u ciniju, ukasite peršunom i do služenja držite u frižideru.