

Tofu sir sa zacinima



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je

- **100 g** tofu sira
- **1 kašičica** soja sosa (tamari)
- **1 kašika** integralnog brašna
- **prstohvat** mlevenog ruzmarina
- **prstohvat** suve miroije (ili malo više sveže)
- **3 kašike** kukuruza šećerca
- **prstohvat** bibera
- **1 kašika** ulja po izboru

Dekoracija-salata:

- **nekoliko** ceri paradajza
- **rukohvat** rukole

Priprema

Tofu sir usitnite-iscite na manje komade, premažite ih soja sosom, pospite integralnim brašnom, dodajte miroiju i ruzmarin. Sjedinite sve sastojke. Ovako pripremljen tofu sir pržite nekoliko minuta sa jedne i druge strane, dok ne porumeni. Mešajte ga tokom prženja bez obzira što se može raspasti. Tofu sir sipajte na tanjir, a u posudu u kojoj ste ga pržili stavite kukuruz i sipajte pola dl vode. Kuvajte nekoliko minuta, dok kukuruz ne omekša. Dodajte biber i posolite po ukusu i potrebi.

Kukuruz sipajte preko tofu sira, dodajte komade paradajza i listove rukole. Ukoliko imate svežu miroiju, dodajte

i nju prilikom služenja.

Savet