

Tofu sa brokolijem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g** tofu sira
- **1** **čaš** pirinca
- **450 g** brokolija
- **2 kašike** soja sosa
- **3 kašike** susamovog 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 čaše 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