



TO MNIAM!



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 2 garści roszponki
- × 1 opakowanie TOFU w marynacie śliwka-imbir WELL WELL
- × 1/2 mango
- × 2-3 śliwki
- × 1 szklanka pomidorków koktajlowych
- × 1 czerwona cebula
- × 2 łyżki prażonych solonych nerkowców
- ×

SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 5 łyżek oleju ryżowego
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżka octu winnego białego
- × 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- × 1 łyżka soku z cytryny/limonki
- × 1 szczypta mielonych płatków chili
- × 1 garść listków kolendry
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy jednolity kremowy sos.
2. Plastry tofu podsmażamy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, a po lekkim przestygnięciu kroimy na mniejsze kawałki.
3. Cebulę kroimy w piórka.
4. Mango kroimy w słupki, a śliwki na półplasterki.
5. Na półmisek wykładamy naprzemiennie roszponkę, owoce, cebulę oraz jeszcze ciepłe kawałki tofu. Całość posypujemy nerkowcami i polewamy przygotowanym dressingiem.

