





Sos pomidorowy z tofu

 dorotaR

Polecane na: [jednogarnkowe](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

cebula - 2 szt.

tofu naturalne - 1 opakowanie

passata pomidorowa - 600 ml

czosnek - 1 ząbek

słodka papryka - 1 łyżka

sól - do smaku

pieprz - do smaku

oregano - do smaku

cukier - 1 szczypta

oliwa - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebule obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać oliwę (niezbyt mocno!), dodać posiekaną cebulę i zeszklić. Tofu odsączyć z zalewy, pokroić w kostkę i dodać do cebuli. Oprószyć przyprawami (solą, pieprzem, słodką papryką, oregano) i chwilę podsmażyć. Dodać sos pomidorowy, szczyptę cukru i przeciśnięty ząbek czosnku. Gotować wszystko ok 10 min. Sprawdzić smak, ew doprawić.