Dango szpinakowo-tofu

healthy-dreams

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- tofu - 100 g
- mąka ryżowa - 40 g
- szpinak - 50 g
- woda - 3/4 szklanka
- przyprawy: pieprz ziołowy, bazylia, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, czosnek niedźwiedzi - 1 do smaku

Dodatkowe info:

[mała porcja]

Sposób przygotowania:

KROK 1: wszystkie składniki dokładnie ze sobą blendujemy

KROK 2: na garnek z wodą nakładamy gazę, przypinamy ją np. klamrami

KROK 3: z ciasta formujemy kuleczki i kładziemy na gazę
gotujemy pod przykryciem na parze ok 25 min