Feta z tofu

wegeweda

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- tofu naturalne - 1 kostka
- pomidory suszone - 3 szt.
- papryczka chili - 1 szt.
- czarne oliwki - 3 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- sok z ogórków kiszonych - 5 łyżka
- sok z cytryny - 2 łyżka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka
- sól himalajska - 2 łyżka
- oliwa - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu kroimy w kostkę, suszone pomidory – w paski, papryczki, oliwki – w plasterki. Czosnek ścieramy na tarce o drobnych oczkach lub przeciskamy przez praskę. Wszystkie składniki wrzucamy do słoika. Dolewamy sok z ogórków kiszonych i z cytryny. Wsypujemy zioła i sól. Całość zalewamy oliwą. Słoik zakręcamy. Potrząsamy, odwracamy kilka razy do góry dnem i wstawiamy do lodówki na około 2-3 dni. Pyszna feta z tofu jest gotowa!