




Kapusta pak choi z tofu oraz nutą orzeszków ziemnych i chili

 BIO PLANÈTE

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [chińska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 2 porcje

Składniki:

olej wok BIO PLANÈTE - 2 łyżka
tofu, pokrojone w kostkę - 350 g
grubo posiekana kapusta pak choi (znana również jako kapusta chińska) - 250 g
orzechy ziemne - 2 łyżka
posiekany ząbek czosnku - 1 szt.
słodki sos chili - 4 łyżka
jasny sos sojowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Podsmażyć tofu na patelni wok na 1 łyżce oleju wok BIO PLANÈTE, aż nabierze złotego koloru, następnie zdjąć je z patelni i włożyć na nią kapustę pak choi, smażąc ją przez kilka sekund do momentu, aż zmniejszy swoją objętość.

KROK 2: Następnie dodać do tofu. Lekko podprażyć orzeszki ziemne w woku i odłożyć je na bok.

KROK 3: Podsmażyć czosnek na 1 łyżce oleju wok, sosie chili i sosie sojowym, wszystko razem doprowadzając do wrzenia. Włożyć tofu i kapustę pak choi z powrotem na patelnię wok i delikatnie wymieszać z sosem.

KROK 4: Przed podaniem posypać prażonymi orzeszkami ziemnymi.