# Makaron konjac z tofu i warzywami

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

## Warto wiedzieć:

20 min

2 porcje

## Składniki:

- makaron konjac - 1 opakowanie
- tofu naturalne - 1 opakowanie
- brokuł - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- imbir świeży - 2 cm
- chili w płatkach - do smaku
- sos shoyu - 2 łyżka
- olej do smażenia - trochę
- sól - do smaku

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Makaron przygotuj według opisu na opakowaniu, pamiętaj aby dobrze go przepłukać przed użyciem.
Tofu pokrój w kostkę, czosnek w plasterki, imbir w zapałki.
Brokuła umyj podziel na różyczki . Rozgrzej olej na patelni dodaj tofu i zrumień z każdej strony lekko soląc. Następnie dodaj brokuł, czosnek i imbir. Smaż kilka chwil. Następnie wlej sos shoyu i dopraw chili. Podawaj z makaronem konjac.