Nitki To-Fu w sosie sojowym z papryką i selerem

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

5 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- Tofu w sosie sojowym - 220 g
- Por bio - 20 g
- Papryka słodka - 30 g
- Seler naciowy - 30 g
- Cukier - 5 g
- Sól - 5 g
- Oliwa z oliwek - 20 ml
- Olej sezamowy - 3 ml

Dodatkowe info:

Sałatka ta jest popularna w całych Chinach. W zależności od regionu dodaje się różnych przypraw. W zachodniej części Chin (prowincja Shanxi, Gansu) preferowane są smaki bardzo ostre i kwaśne, w Pekinie słone, w Sichuanie bardzo ostre z dużą ilością pieprzu sychuańskiego. Poniżej przedstawiamy ulubiony smak dolnej Jangzy, czyli Shanghaj, Jiangsu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: To-Fu oraz warzywa kroimy w nitki. Dokładnie mieszamy dodając przyprawy i gotowe.

Przepis zaczerpnięty z: www.solidafood.pl