Pasta z tofu i suszonych pomidorów

TomCook

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

Warto wiedzieć:

10 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- tofu wędzone - 100 g
- sos tamarii - 1 łyżka
- czosnek - 2 ząbek
- suszone pomidory w oliwie z oliwek - 8-9 szt.
- sól himalajska, pieprz,curry - 1/3 łyżeczka
- Kolendra (proszek) , kumin (proszek) - 1/4 łyżeczka
- pesto z pomidorów - 2 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 1/2 łyżka
- ½ świeżej papryczki chilli lub 1/4 łyżeczki ostrej chilli (proszek) -

Dodatkowe info:

Podajemy:
Doskonale pasuje na kanapce, z pomidorem, ogórkiem lub innymi dodatkami. Pastę można dodać do makaronu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Przygotowanie:
Blender:
Włóż tofu do blendera, dodaj łyżkę tamari. Zmiksuj.
Patelnia:
Rozgrzej na patelni masło ghee lub olej kokosowy. Dodaj czosnek, smaż 2-3 minuty. Dodaj pomidory, sól, pieprz, curry, chilli,kolendrę i kmin rzymski. Smaż 2-3 minuty. Dodaj pesto pomidorowe. Smaż 2-3 minuty.
Blender:
Przenieś z patelni usmażone pomidory, do blendera z tofu. Dodaj oliwę z oliwek. Zmiksuj dokładnie.