Smażone tofu z sezamem i makaronem gryczanym

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne, lunchbox**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- makaron gryczany z batatami - 1/2 opakowanie
- świeży groszek cukrowy - 1 garść
- tofu naturalne - 150 g
- składniki marynaty: biały sezam - 2 łyżka
- łagodny sos sojowy ciemny - 4 łyżka
- ocet ryżowy - 2 łyżka
- mąka kukurydziana - 1/2 łyżeczka
- posiekany drobno czosnek - 1 ząbek
- tarty świeży imbir - 1 łyżeczka
- olej sezamowy - 1 łyżka
- drobny cukier trzcinowy - 1 łyżeczka
- chili w proszku - 1/4 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mieszamy składniki marynaty. Tofu osuszamy ręcznikiem papierowym, kroimy w nieduże kawałki, wkładamy do marynaty. Odstawiamy na 30 minut.

Groszek obgotowujemy we wrzątku ok 2 min, osączamy z wody. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, odcedzamy.

Na patelni rozgrzewamy olej, wkładamy kawałki tofu, smażymy z każdej strony na złoto. Dodajemy resztę marynaty i groszek, zagotowujemy. Wkładamy makaron, mieszamy i natychmiast podajemy.