Szakszuka z wędzonym tofu

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **jednogarnkowe**

Warto wiedzieć:

15 min

4 porcje

Składniki:

- pomidory krojone w puszce - 2 szt.
- tofu wędzone - 400 g
- sól - - do smaku
- olej - 2 łyżka
- cebula - 1 szt.
- kmin rzymski - 1 łyżeczka
- czosnek - 2 ząbek
- czerwona papryka (wędzona przy tofu naturalnym i słodka przy tofu wędzonym) - 1 łyżeczka
- kolendra świeża - - trochę
- limonka - 1 szt.
- pomidorki koktajlowe (opcjonalnie) - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę i czosnek pokroić w kostkę. Rozgrzać olej na patelni, dodać cebulę z czosnkiem i kminem oraz papryką. Chwilę smażyć. Wlać pomidory i doprawić solą. Dusić kilka minut. Na wierzch ułożyć pokrojone w plastry tofu. Dusić kilka minut od czasu do czasu obracając. Na koniec dodać kilka koktajlowych pomidorków, posypać kolendrą i skropić sokiem z limonki.