Szaszłyki z tofu i ananasa z sosem tamari

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 15 porcji

Składniki:

- tofu - 1 opakowanie
- ananas - 1/2 szt.
- cebulki czerwone - 3 szt.
- świeży imbir - 2 cm
- sezam - 1 łyżka
- papryczka chili - 1/2 szt.
- sos tamari - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- miód - 1 łyżeczka
- szczypiorek pocięty - 1 łyżeczka
- ocet ryżowy - 1 łyżeczka
- olej do smażenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu (użyłam czosnkowego) pokroić w dość dużą kostkę. Ananasa pokroić w takie same kostki jak tofu .Smażyć na brązowo na mocno rozgrzanym oleju na patelni.
Przekręcając kostki od czasu do czasu, aby się nie przypalały.
Pod koniec smażenia i karmelizowania ananasa dodać cebulki przecięte na pół. Wlać miód, chlust sosu tamari, tarty imbir i sezam. Po chwili zdjąć na talerz i nadziewaćna patyczki.
Do maczania przygotować dressing.

KROK 2: Dressing:
sos tamari 2 łyżki, przeciśnięty ząbek czosnku, sezam, ocet ryżowy i drobno pocięte chili wymieszać razem w naczyniu.