Szaszłyki z tofu i pomidorkami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **danie główne, lunchbox, przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 8 porcji

Składniki:

- tofu - 1 kostka
- pomidorki koktajlowe - 250 g
- cebula - 2 szt.
- olej ryżowy - 1 łyżka
- sól - 1 szczypta
- galgant - 1 szczypta
- natka pietruszki - trochę trochę
- sezam - trochę trochę

Dodatkowe info:

Wegańskie szaszłyki z piekarnika lub z grilla!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu pokrój w kostkę, a następnie obtocz w odrobinie oleju i przyprawach.

KROK 2: Na wykałaczki nałóż kolejno kostkę tofu, pomidorka koktajlowego i plaster cebuli.

KROK 3: Szaszłyki piecz około 20 minut w 190 stopniach.

KROK 4: Gotowe szaszłyki posyp sezamem i natką pietruszki.