





## Tartinki w wegańskiej „ricotta” z marynowanym grzybkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 4 porcje

### Składniki:

tofu naturalne - 200 g  
miso jasne - 2 łyżka  
masło z migdałów lub tahina - 2 łyżka  
sól - - do smaku  
tamari lub sos sojowy jasny - 2 łyżeczka  
sok z cytryny - 1-2 łyżka

Dodatki: -  
marynowane grzyby - 1 słoik  
orzechy włoskie siekane i podprażone - - kilka  
bagietka na zakwasie - 1 szt.  
pieprz - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Tofu włożyć do gotującej się wody i gotować 5 minut. Wyjąć i lekko ostudzić. Przełożyć do malaksera i zmiksować z resztą składników. Bagietkę pokroić w kromki i podgrzać na grillowej patelni. Posmarować kromeczki „ricotta”, a na wierzch ułożyć marynowanego grzybka lub prażone posiekane orzechy.