Tofu słodko-kwaśne

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min

4 porcje

Składniki:

- tofu naturalne - 300 g
- marynata: pasta z tamaryndowca - 2 łyżka
- świeży imbir, drobno posiekany - 1 łyżeczka
- świeży czosnek, drobno posiekany - 2 ząbek
- cukier palmowy - 1 łyżeczka
- sos sojowy tamari - 6 łyżka
- sos rybny - 4 łyżka
- sok z limonki - 2 łyżka
- świeże chilli, posiekane - 1/2 szt.
- do posypania: cebula dymka, posiekana - 2 szt.
- makaron noodle - 400 g
- olej do potraw z woka - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu kroimy w kawałki 1x1 cm.
Składniki marynaty mieszamy, wkładamy tofu.
Odstawiamy na min 2 godziny (najlepiej całą noc) do lodówki.

KROK 2: Makaron przyrządzamy zgodnie z przepisem na opakowaniu, odstawiamy.
Olej rozgrzewamy na patelni, dodajemy osączone tofu - MARYNATĘ ODSTAWIAMY. Smażymy kilka minut, mieszając.
Dodajemy makaron, wlewamy marynatę, zagotowujemy. Przekładamy do misek i posypujemy świeżą, posiekaną dymką i siekanym chilli.