Wegański a'la Cezar

wegeweda

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

30 min

2 porcje

Składniki:

sałata rzymska - 2 szt.
wędzone tofu - 1/2 kostka
małe pomidorki - 8 szt.
Składniki na marynatę do tofu: -
oliwa - 1/2 szklanka
curry - 1/2 łyżeczka
słodka wędzona papryka - 1/2 łyżeczka
szczypta imbiru, chili, kolendry, suszonego czosnku -
Składniki na grzanki: -
czerstwy chleb - 4 kromki
oliwa - 1/2 szklanka
suszony czosnek - 1/2 łyżeczka
tymianek - 1/2 łyżeczka
sól i pieprz - do smaku
Składniki na dressing: -
majonez wegański - 3 łyżka
ocet winny - 1 łyżeczka
musztarda - 1 łyżeczka
sok z cytryny - 1 łyżeczka
suszony czosnek - szczypta
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do pojemnika z pokrywą wlej 1/2 szklanki oliwy, dodaj przyprawy i wymieszaj. Tofu pokrój w paski o grubości ok. 1 cm i długości ok. 2 cm (jak pierś z kurczaka). Przełóż do marynaty, zamknij pojemnik i odstaw na pół godziny. Po tym czasie przełóż tofu na rozgrzaną patelnię grillową i grilluj z obu stron na złoty kolor.

KROK 2: Chleb pokrój w niewielką kostkę o grubości ok. 1 cm. Do miski wlej oliwę oraz przyprawy, wymieszaj. Pokrojony chleb przełóż do zalewy i ponownie delikatnie wymieszaj. Przełóż chleb na rozgrzaną patelnię i smaż z każdej strony, aż grzanki będą rumiane i chrupiące.

KROK 3: W szklance wymieszaj składniki na sos, odstaw.

KROK 4: Liście sałaty opłucz, osusz i porwij na mniejsze kawałki. Przełóż do miski. Na sałatę wyłóż tofu, grzanki, pokrojone na połówki pomidorki. Wierzch sałatki polej przygotowanym sosem. Smacznego!