

## Sałatka wiosna z tofu na zielono



**MYSZA75**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>rukola</b>	1 garść
<b>cukinia</b>	1/3 sztuki
<b>sałata masłowa</b>	3 liść
<b>koperek świeży</b>	1/2 pęczka
<b>truskawki</b>	5 sztuk
<b>pomidorki koktajlowe</b>	5 sztuk
<b>avocado</b>	1/2 sztuki
<b>papryczka chili</b>	1/2 sztuki
<b>sos vinegrette</b>	
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	1 do smaku
<b>cytrynka</b>	1 łyżeczka
<b>woda</b>	5 łyżek
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>BAZYLIA SUSZONA</b>	1/2 łyżeczka
<b>bazyli</b>	2 gałązki
<b>oliwa</b>	5 łyżek
<b>tofu</b>	1/2 opakowanie
<b>oregano</b>	1/2 łyżeczka

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 Rukolę, sałatę myję i osuszam.
- KROK 2 Układam na talerzu, dodaję pokrojone pomidorki koktajlowe, truskawki, papryczkę chili. Avocado obieram, i kroję w plastry. Tofu kroję w kostkę, i obtaczam w pokrojonym koperku. Dodaję do sałatki, razem, listkami Bazylki, oraz kwiatkami bratka.
- KROK 3 Składniki na sos wlewam do słoiczka, dodaję sprasowany ząbek czosnku. Słoik zakręcam i mocno potrząsam. Sałatkę polewam sosem vinegrette.