

sałatka z marynowanym tofu i jajkiem



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

składniki

tofu twarde	100 g
jajko	1-2 szt.
oliwki czarne Smak	kilka szt.
pomidorki koktajlowe	100 g
cebula czerwona	1 mała
bazyliia świeża	kilka listków
sól morską	do smaku
pieprz	do smaku
oliwa	1 łyżka extra virgin

marynata do tofu

sos sojowy	3 łyżki
ocet balsamiczny	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Tofu pokroić w średnią kostkę. Zalewę z tofu zachować, dodać sos sojowy i ocet balsamiczny i zalać tym tofu. Marynować minimum 2 godziny, można zostawić na całą noc w lodówce.

Jajko lub dwa ugotować na twardo, ostudzić. Obrać ze skorupki i pokroić w "szóstki".

Pomidorki umyć i przekroić. Oliwki przekroić. Bazylię opłukać. Cebulę pokroić w plastry. Tofu odcedzić z marynaty.

Wszystkie składniki zaaranżować na talerzu. Posypać solą i pieprzem, skropić oliwą. Gotowe, smacznego.