

Doradca Smaku II, odc. 39: Szaszłyki z tofu



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

dynia	250 g
wątróbka drobiowa	250 g
tofu twarde	125 g
olej	20 ml
ocet winny	6 łyżek (mirin)
sake	2 łyżki
sos sojowy	150 ml
cukier	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Dynię obieramy i kroimy w kostki. Gotujemy ją w osolonej wodzie.
- KROK 2 Do miski wlewamy ocet winny mirin, sos sojowy i sake. Mieszamy, doprawiamy 2 łyżkami cukru. Kroimy tofu w kostki. Dynię wyjmujemy z wody. W garnku podgrzewamy delikatnie marynatę, aby alkohol odparował z sake ok. 30 sekund.

- KROK 3 Na wykałaczki grillowe nadziewamy kolejno ser tofu, dynię, wątróbkę i tak do zapelnienia wykałaczki. Do podgrzanej marynaty dodajemy imbir mielony pieprz cayenne i mieszamy. Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy szaszłyki. Solimy i dodajemy pieprz czarny mielony Prymat.
- KROK 4 Smarujemy szaszłyki marynatą podczas smażenia z każdej strony.
- KROK 5 Smacznego!