

Tofu z grilla Chardonnay



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sos grzybowo sojowy tao tao	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
chardonnay	50 ml
sałata zielona	1 główka
sos barbecue	50 ml
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	1/2 łyżeczki
tofu	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroimy tofu z 2 cm plastry, nacieramy wyciśniętym czosnkiem, pieprzem, sosem sojowo grzybowym i dajemy na grilla.

Obracamy co dwie minuty polewając winem.

Grillować 20 minut.

Na koniec podajemy na liściach sałaty i podajemy w miseczce z sosem barbecue

Mniam ;)