



- Polévky
- Těstoviny
- Ásie
- Indie
- Česká klasika
- Jiné hlavní chody
- Dezerty

Indické máslové paneertofu „žijeme len raz“

Kačí • Praha • 2024-11-26

Ingredience:

- 1 balení bílého tofu
- olivový olej
- 3 lžíce solamylu
- 1 kokosová smetana
- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžička mleté kurkumy
- 2 lžičky garam masala
- 1/2 lžičky chilli vloček
- 1 lžíce čerstvě nastrohaného zázvoru
- 1 rajčatový protlak / pasta z dm
- vanička cherry rajčat
- 3 lžíce cukru
- sůl
- čerstvý koriandr

Postup:

1. Lze použít předem mražené tofu, necháme povolit, vymačkáme vodu a postupujeme stejně jako s nemraženým bílým tofu. Nakrájíme ho podélně na tři široké pruhy a ty pak natrháme na větší kostky.
2. Dáme je do mikrotenového sáčku s trochou olivového oleje, soli a solamylu a protřepeme, jediné tak si lze při práci se škrobem zachovat důstojnost. Obalené kostky přesuneme na plech vyložený pečícím papírem a dáme do vyhřáté trouby, pečeme do zpevnění škrobu na povrchu (až přestanou lepkat. Nepřetáhněte je, nebo vaše čelit zažije hodinu aerobiku s Olvou Šípkovou a budete je žvekat ještě v příští inkarnaci.)
3. Do pánve na olej dáme zázvor, minutu prohřejeme a přidáme koření, na půlky překrájený rajčata, tři lžíce cukru, sůl a rajský protlak, provaříme cca 15 minut. Fajnovky si to rozmixují, nefajnovky nebudou líný a udělaj to tentokrát taky, protože tahle omáčka musí být jak peřinka z postýlky v Barbie domečku.
4. Vrátime do pánve a zalijeme smetanou, provaříme do zhoustnutí, přidáme citronovou šťávu a upečené kostky tofu.
5. Podáváme s vařenou rýží a na talíři ještě posypeme čerstvým koriandrem.



#tofu

2024-12-06

Kuny (kari) v plný palbě

2024-11-26

Alou Gobi domů