

Asijské nudle s tofu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- uzené tofu 200 g
- pakchoi 3 ks
- česnek 3 stroužek
- zázvor 1 ks
- sojová omáčka 1 ks
- drcený koriandr 1 ks
- asijské nudle (typ dle oblíbenosti) 3 kostka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Smažení

Země: Indie

Počet porcí: 2

Postup:

Pakchoi omyjeme a nakrájíme na kousky - řapíky a listy zvlášť. Tofu nakrájíme na kostky. Česnek a zázvor nasekáme na drobné kousky.

Na oleji osmažíme tofu (cca 1 minutu). Přidáme nasekaný česnek a zázvor a smažíme další minutu. Přidáme drcený koriandr a zamícháme. Přidáme řapíky pakchoi a opět smažíme asi 2 minuty.

Nakonec přidáme listy pakchoi a smažíme asi 1 minutu. Odstavíme a dochutíme sojovou omáčkou.

Na pánvi smícháme s nudlemi, které připravíme dle návodu a ihned podáváme.