

## Tofu na pánvi s rýží

Září 2020



Náročnost: lehký recept

Příprava: 30 min

Suroviny (2 porce):

200 g rýže

300 ml vody

80 g sladkého hrášku

80 g červené papriky

200 g tofu (uzené)

1 polévková lžíce sójové omáčky

1 polévková lžíce sladké chilli omáčky

40 g arašídů

Sůl

Rostlinný olej na smažení

Pepř

Koriandr k servírování

**Pomůcky:**

Malý hrnec, pánev, prkénko, nůž, špachtle, mísa, lžíce na vaření

**Postup:**

1. Rýži vložte do hrnce. Zalijte vodou v poměru (1 díl rýže : 1,5 dílu vody), osolte a nechte dusit. Snižte teplotu a na mírném ohni pod pokličkou vařte asi 10 – 15 minut, dokud nebude rýže měkká.
2. Rozpulte lusky hrášků diagonálním řezem, papriku nakrájejte na tenké plátky a tofu podélně na stejně velké kousky.
3. Na pánvi zahřejte při středním výkonu trochu rostlinného oleje. Osmažte plátky tofu přibližně 3 – 5 minut ze všech stran, dokud nebudou lehce opečené a křupavé.
4. Do misky vložte tofu, sójovou omáčku a sladkou chilli omáčku. Dobře promíchejte a rovnoměrně obalte plátky tofu marinádou a odložte stranou.
5. Na pánev přidejte arašídy a osmahněte je při středním výkonu, dokud nebudou zlatohnědé.
6. Na pánvi zahřejte trochu rostlinného oleje, smažte hrášek a papriky při středním výkonu přibližně 5 – 7 minut, dochuťte solí a pepřem.
7. Zeleninu přidejte k tofu a jemně promíchejte. Podávejte s rýží. Posypte arašídy a čerstvými lístky koriandru.

Další inspiraci najdete na: [www.bosch-home.com/cz](http://www.bosch-home.com/cz)