Tofu ve vinném kořeněném těstíčku

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: **2**

1985 kalorií , **1 g** cukrů , **201 g** tuků , **6 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/tofu-ve-vinnem-korenenem-testicku

Příprava

V misce rozšleháme víno s moukou, mouky přidáme tolik, abychom dostali těstíčko jako na kapání, přidáme kypřící prášek, sůl a všechno koření. Množství koření si přidáme podle chuti, přírodní tofu je nevýrazné, takže těstíčko může být hodně kořeněné, kdo má rád, může přidat i trochu pálivé papriky. Tofu nakrájíme na kostičky, ty namáčíme do těstíčka a smažíme dozlatova v rozehřátém oleji.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovou kaší a čerstvou zeleninou.

Ingredience

- 300 g přírodního Tofu
- 200 ml bílého vína
- asi 4 lžíce hladké mouky
- sůl
- 1/2 lžičky kypřícího prášku do pečiva
- pepř
- špetka muškátového květu
- špetka tymiánu
- špetka papriky
- špetka zázvoru
- olej na smažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Rychlovka, Vegetarián, Hlavní chod