

POVRĆE SA DIMLJENIM TOFUOM

- 4 srednje tikvice
- 5 srednjih mrkvi
- 2 paprike
- mala konzerva kukuruza
- soja umak
- smeđi šećer
- dimljeni tofu

Tikvice i mrkvu očistiti i narezati nožem Julliene (dobijete tanke trakice povrća, poput špageta, to je narančasti nožić na slici). U dubokoj tavi staviti malo maslinovog ulja, zagrijati, dodati tikvice i mrkvu na trakice, ocijeđeni kukuruz iz konzerve, papriku narezanu nožem na štapiće. Okretati povrće na ulju oko 10 minuta, dodati žličicu smeđeg šećera i miješati još 10 minuta. Zaliti sa malo više od pola decilitra sojinog umaka, promiješati, dodati dimljeni tofu narezan na kockice (najčešće koristim dimljeni tofu od proizvođača Annapurna, stavim polovicu). Miješati sve skupa još 5 minuta.

