



Smażone tofu z grzybami shiitake

🍴 2 porcje

🕒 25 minut

Składniki

- 200 g tofu
- 150 g grzybów shiitake
- 2 ząbki czosnku
- 1 kawałek imbiru (ok. 2 cm)
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- 1 łyżeczka miodu
- Olej do smażenia

Przygotowanie

1

Tofu pokrój w kostkę, a grzyby w plasterki. Czosnek i imbir drobno posiekaj.

2

W woku rozgrzej olej, dodaj tofu i smaż, aż będzie złociste. Odsuń tofu na bok.

3

Dodaj do woka czosnek, imbir i grzyby. Smaż przez 3-4 minuty, aż grzyby zmiękną.

4

Dodaj tofu z powrotem do woka, wlej sos sojowy, olej sezamowy i miód. Wymieszaj i smaż jeszcze przez 2 minuty.