

Pasta wegańska z tofu i ciecioriki

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut

Liczba porcji: 1

Czas gotowania: 10 - 12 sekund

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Szczypiorek posiekać, 1 puszkę ciecioriki osączyć z zalewy (powinno być ok. 240 g).
 2. W naczyniu miksującym umieścić nóż, włożyć 180 g tofu naturalnego pokruszonego na kawałki. Dodać 240 g ciecioriki z puszki osączonej z zalewy, 100 g majonezu wegańskiego, 2 łyżeczki musztardy, wsypać 1 płaską łyżeczkę czarnej soli kala namak, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego oraz 0,5 łyżeczki mielonej kurkumy. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać – czas 15 sekund, prędkość 6.
 3. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkę przełożyć pastę do salaterki, posypać pokrojonym szczypiorkiem.
-

Wskazówki :

- Sos z ciecioriki można wykorzystać do przygotowania majonezu wegańskiego.
- Sól czarna kala namak nadaje „jajeczny” posmak i zapach.
- Sól można kupić w sklepach ze zdrową żywnością i w niektórych marketach spożywczych.