



Tofu pomazánka s dýňovými semínky

veganský, bezlepkový

Snadné

20 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

150 g dýňových semínek
150 g tofu natural
6 sušených rajčat naložených v oleji
2 oleje z naložených rajčat
2 citronové šťávy
2 tamari
1 stroužek česneku
100–150 ml vody
himálajská sůl (nemusí být)

Jak na to?

1. Nasucho upražte na pánvi dýňová semínka a po vychladnutí je v mixéru najemno umelte.
2. Postupně přidávejte sušená rajčata, olej, tofu, sójovou omáčku tamari, česnek, citronovou šťávu a vodu. Společně rozmixujte dohladka. Podle chuti můžete přisolit himálajskou solí.

Podávejte s kváskovým chlebem a zeleninovým salátem.