Tofu s domacimi gnocchi a zeleninovou omackou

Potrebujeme

- - 500 g zemiaky, 50 g maslo
- - 2 ks žĺtok, 1 cibuľa
- - 1 zeler
- - 1/2 kaleráb
- - 2ks mrkva väčšia
- - 1ks petržlen
- - soľ, mleté korenie, muškaátový oriešok
- - 1 Karička črievko
- - citrón
- - tofu
- - 1 CL horčica
- - 1dcl olej
- - 3 strúčiky cesnak
- - 2PL sojová omáčka
- - 80 g hladká múka

Postup

Cesto gnocchi:
500 g
zemiaky
80 g
hladká múka
2 ks
žĺtok
50 g
maslo
soľ
dáme variť zemiaky. Uvarené nastrúhame, pridáme hladkú múku, žĺtka, maslo a soľ a premiešame. Spravíme si valčeky a krájame 2cm. Hodíme do vriacej vody a varíme, kým nevyplávajú hore.
Omáčka: v hrnci si speníme cibuľu, pridáme mrkvu, zeler, petržlen, kaleráb. Pridáme soľ, mleté korenie, muškátový oriešok. Zalejeme kúskom vody, pridáme Karičku a všetko zmixujeme. Pokvapkáme citrónom. Varíme 2min a hotovo.
Tofu si namarinujeme v sójovej omáčke, prelisovanom cesnaku, oleji a horčici, opečieme na oleji.

Tento recept nám posiela:	Martin z Banskej Bystrice
náročnosť:	stredná
čas:	
porcie:	