Pomazánka z uzeného tofu s karamelizovanou cibulkou

https://varimesmarcelou.cz/pomazanka-z-uzeneho-tofu-s-karamelizovanou-cibulkou

Pomazánka z uzeného tofu s karamelizovanou cibulkou je druhým receptem s touto úžasnou super potravinou. Pomazánka je velmi chutná, řekla bych, že chuťově až čertovsky rafinovaná. Manžel po ochutnání byl přesvědčen, že máme pomazánku z uzené makrely.

Na přípravu 4 porcí pomazánky z uzeného tofu budeme potřebovat

Na karamelizovanou cibulku

- 2 opravdu velké cibule nahrubo nakrájené
- Plátek sádla nebo 2 polévkové lžíce oleje
- 2 špetky soli
- 1 čajovou lžičku hnědého cukru (vrchem)
- 2 čajové lžičky aceta balzamica
- Mletý černý pepř

Na pomazánku vložíme do sekáčku

- 180 g uzeného tofu nakrájeného na kostičky
- Celý obsah pánve s karamelizovanou cibulkou
- 3 čajové lžičky (vrchem) tatarské omáčky od Vitany

Na dozdobení

- Opražená semínka dýně
- Nasekanou petrželku (nebo pažitku či listy celeru)

Příprava: **5 minut**

Opékání cibulky: **20 minut**

Opražení semínek dýně: **3-4 minuty**

Náročnost: **velmi jednoduché**

Postup přípravy pomazánky z tofu s karamelizovanou cibulkou

Do pánve vložíme plátek sádla nebo nalijeme 2 polévkové lžíce oleje. Přidáme nahrubo nakrájenou cibuli a zvolna smažíme a mícháme. Po 20 minutách by měla být cibule měkká, lehce nahnědlá a chutnat sladce.



V tomto momentu cibuli osolíme, přisypeme mletý černý pepř (pár otočení mlýnkem), hnědý cukr i aceto balzamico.

Promícháme a chvilku (asi 2 minuty) smažíme, aby se přidané suroviny propojily. Pak pánev odstavíme a ochutnáme. Chutě musí být v rovnováze. Nesmí převažovat ani sladká ani navinulá.

Do sekáčku vložíme nakrájené tofu, celý obsah pánve (pomůžeme si stěrkou) a tatarskou omáčku.



Během 20 vteřin v nádobě vytvoříme úžasně chutnou pomazánku. Ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Já jsem ještě přidávala trochu soli.

Na pánvi, ve které jsme opékali cibulku, opražíme semínka z dýně. Stačí 3-4 minuty.

Pomazánku podáváme s čerstvým pečivem a dozdobíme opraženými semínky dýně a můžeme posypat nasekanou petrželkou.


Farine & Zucchetti