

Penne leniwego kawalera



Autor: **Parmenion**
Przepisów: 7 Ocena: 45



1-2 os.



15 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Makaron Penne 250g
- tofu 200g
- jedna mała cukinia
- jedna mała cebula
- puszka pomidorów 400g (krojone, lub całe)
- ząbek czosnku
- 2 łyżeczki sosu sojowego
- 1 łyżka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczki harrisy (pasty z ostrych papryczek chilli)
- sól morska do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Makaron gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu.
- 2 Cukinie i cebulę kroimy w drobną kostkę.
- 3 Na patelni podsmażamy pokrojone w kostkę tofu. Kiedy lekko się zarumieni dodajemy cukinie i cebulę, oraz wyciśnięty przez praskę czosnek.
- 4 Podsmażamy wszystko aż cebula się zarumieni.
- 5 Wrzucamy pomidory.
- 6 Dodajemy sos sojowy, cukier, harrise.
- 7 Pozwalamy gotować się wszystkiemu kilka minut na mocny ogień, tak żeby wszystkie smaki połączyły się ze sobą. Doprawiamy solą.
- 8 Łączymy makaron z sosem na patelni, i gotujemy jeszcze ok. 3min.
- 9 Podajemy z liśćmi sałaty skropionymi oliwą, i octem balsamicznym.

Twoje notatki do przepisu: