

Słodko-pikantne i chrupiące tofu po koreańsku

Lubicie tofu? Dzisiaj zachęcam Was do wypróbowania Dubu-gangjeong (두부강장), czyli słodko-ostrego i jednocześnie chrupiącego tofu po koreańsku. Bardzo prosto się je przyrządza, a pasuje zarówno do obiadu jak i imprezowego menu czy lunchboxa. Polecam ☐





Fanom koreańskiej kuchni i tofu polecam również [adobo](#) – gulasz z tofu i grzybów boczniaków.

Składniki:

- 2 kostki twardego tofu (2 x 220 g, my lubimy wędzone ☐)
- 1/4 szklanki (60 ml) mąki ziemniaczanej
- 1/4 szklanki (60 ml) koncentratu pomidorowego lub gęstego sosu pomidorowego (passaty)
- 1/4 szklanki (60 ml) syropu z agawy lub klonowego
- 2-3 łyżki ostrej koreańskiej pasty paprykowej Gochujang (według uznania)
- 2 szklanki oleju do smażenia

Wykonanie:

Uwaga: tofu powinno być twarde, aby nie rozpadło się w czasie smażenia. Polecam tofu wędzone, ale można użyć również naturalnego, ale dobrze odciśniętego z wody.

Tofu kroimy na większe podłużne kawałki – jak na zdjęciu ☐



Do szklanego (ewentualnie plastikowego) pojemnika wsypujemy mąkę ziemniaczaną, wrzucamy kostki tofu, zamykamy pojemnik. Potrząsamy zawartością tak, żeby każdy kawałek tofu był w mące.

Na patelni rozgrzewamy olej do wysokiej temperatury. Będzie ona odpowiednia, jeśli po włożeniu kawałka tofu (trzymanego w pałeczkach lub widelcu) pojawią się bąbelki – taka praktyczna uwaga ☐

Do dobrze rozgrzanego oleju ostrożnie wkładamy kostki tofu, skręcamy ogień na średni i smażymy ze wszystkich stron na lekko zarumieniony kolor.



Cedzakiem wyciągamy tofu z oleju i odkładamy na talerz.



Na drugą patelnię wykładamy koncentrat pomidorowy (lub gęstą passatę), syrop z agawy i kilka łyżek ostrej pasty koreańskiej (proponuję zacząć od jednej łyżki i smakować). Smażymy dosłownie 2-3 minuty cały czas mieszając aż pojawią się bąbelki. Na tym etapie możemy do sosu dołożyć usmażone wcześniej tofu, mieszać i smażyć razem przez dosłownie minutę.

Ale Koreańcy jeszcze raz podsmażają kawałki tofu na oleju – tak robi Maangchi i również ja ☐ Wówczas zestawiamy sos z ognia, a znowu rozgrzewamy olej (jak opisałam wyżej) i smażymy tofu na złocisty kolor. Odcedzamy tofu z oleju i dostawiamy na sitko. Podgrzewamy sos aż pojawią się bąbelki, dodajemy podwójnie podsmażone tofu, mieszamy i smażymy przez dosłownie minutę.



Podajemy jako dodatek do obiadu np. ryżu, [cukinii po koreańsku](#). Świetnie nadaje się również na imprezowy stół.

Dajcie znać w komentarzach, jeśli zrobiliście je w domu ☐

Smacznego!

Przepis pochodzi od [Maangchi](#).

- **Spodobał Ci się ten przepis? To bardzo się cieszę ☐
Będzie mi miło, jeśli skomentujesz i udostępnisz! Dzięki
Tobie będzie on miał szansę dotrzeć do kogoś, kto być
może potrzebuje go przeczytać.**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [lamarida.pl](#) FB**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida.pl](#) Instagram**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**