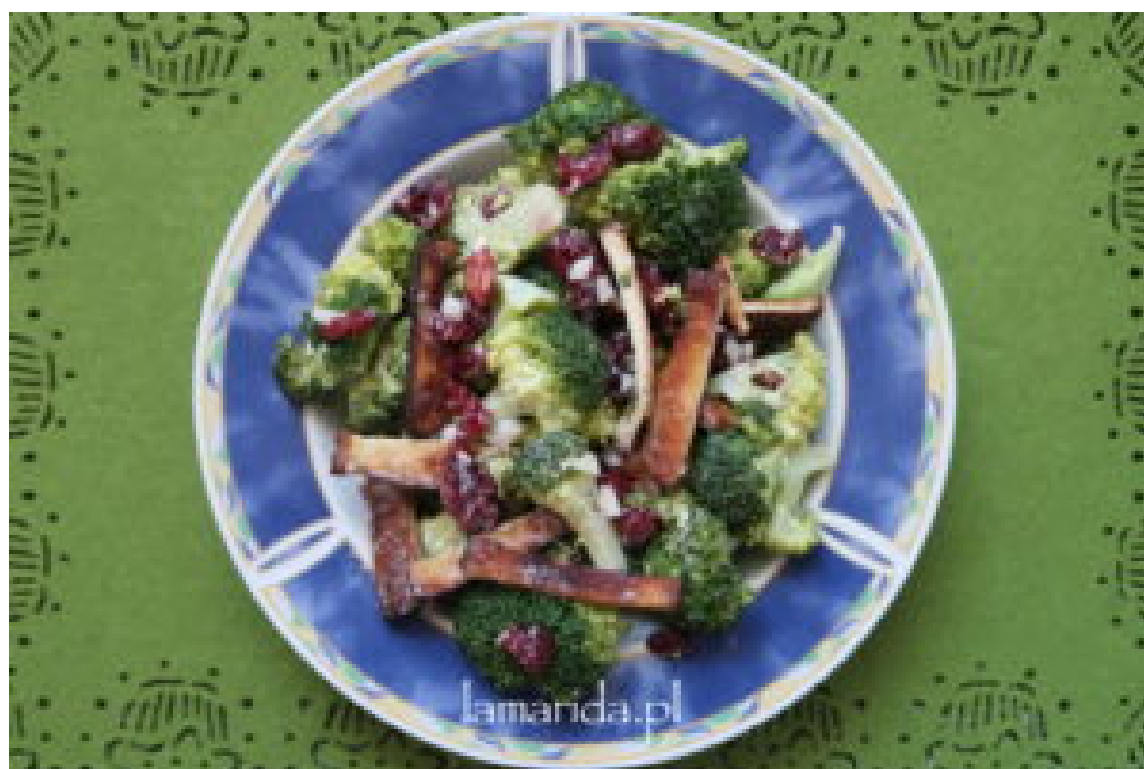


# Sałatka z brokuła i wędzonego tofu

*Ta sałatka jest bardzo prosta, ale nie banalna w smaku. Nasi goście, podobnie jak i rodzina, są nią zachwyceni. I z zaskoczeniem stwierdzają, że od dzisiaj lubią tofu ☐ Niektórzy twierdzą nawet, że smakuje jak bekon ☐ Polecam ☐*





### **Składniki:**

#### *Sałatka:*

- 1 większy brokuł
- 1/2 małej cebuli
- żurawina suszona (my lubimy dużo ☐ )
- 200 g tofu wędzone

#### *Sos:*

- 2 łyżki majonezu roślinnego
- 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego np. sojowego
- 1 łyżeczka octu jabłkowego
- 1 łyżeczka ksylitolu (lub brązowego cukru)
- pieprz czarny mielony (do smaku)

### **Wykonanie:**

Brokuła myjemy, dzielimy na koszyczki i gotujemy na parze. Ja lubię na półtwardo ☐

Tofu myjemy i kroimy na cienkie plasterki. Smażymy na oleju aż zarumienią się z obu stron. Kroimy je na paski albo kostkę – według uznania.

Do większego naczynia wkładamy ugotowanego i przestudzonego brokuła, drobno pokrojoną cebulę, żurawinę suszoną i pokrojone tofu. Delikatnie mieszamy.

W miseczce dokładnie mieszamy majonez, jogurt naturalny, ocet jabłkowy i ksylitol.

Tak przyrządzony sos dodajemy do warzyw i mieszamy. Doprawiamy pieprzem do smaku. Wstawiamy do lodówki na 1-2 godziny. Sałatkę podajemy schłodzoną.

Smacznego!

- **Spodobał Ci się ten przepis? To podaj go dalej!**
- **Będzie mi bardzo miło, jeśli podzielisz się swoją opinią w formie komentarza ☐**
- **Obserwuj mnie na Facebooku [LamaridaBlog FB](#)**
- **Śledź mnie na Instagramie [lamarida\\_pl Instagram](#)**
- **Dziękuję i pozdrawiam! ☐**