

Sos curry z tofu i brzoskwiniami

*Pewnie słysząc hasło tofu i brzoskwinie myślicie o deserze? A tymczasem z takiego duetu można zrobić pyszny sos do obiadu ☐
Polecam!*



Fanom curry polecam [curry z ziemniaków i kalafiora](#), [curry z czerwonej soczewicy](#), [curry z dynią i papryką](#). Polecam również [pastę ze słonecznika z curry](#), [sałatkę z kapusty pekińskiej i brzoskwiń w sosie curry](#).

Składniki:

- 2 kostki tofu (ja zwykle używam tofu naturalnego i

wędzonego)

- 1 puszka brzoskwiń w syropie (około 850 g netto)
- 1 średnia cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka (5 ml) przyprawy curry w proszku
- 1/2 łyżeczki (2 ml) papryki słodkiej w proszku
- 2 łyżki gęstego roślinnego jogurtu naturalnego (ja używam sojowego)
- 1/2 szklanki (120 ml) wody
- olej do smażenia
- sól i pieprz czarny mielony (do smaku)

Wykonanie:

Tofu kroimy w kostkę i smażymy na oleju aż zarumieni się ze wszystkich stron. Odstawiamy.



Na patelni, na niewielkiej ilości oleju smażymy pokrojoną cebulę, drobno posiekany czosnek oraz pokrojone brzoskwinie (ja jedną zostawiam na później) – syropu nie wylewamy! – przyda nam się później.



Zawartość patelni miksujemy.



Dodajemy ją z powrotem na patelnię, dodajemy podsmażone tofu i pokrojoną wcześniej i odłożoną brzoskwinie, dolewamy sok z puszki, wsypujemy przyprawy, mieszamy i gotujemy na małym

ogniu przez kilka minut.

Dodajemy jogurt (lub wegańską śmietankę), mieszamy i gotujemy przez minutę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Sos podajemy z gotowanym makaronem lub ryżem.

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! ☐**