

מקושקשת טופו גבינשיו



רכיבים

- < כף גדושה גבינשיו מבית עדיקא
- < 1/2 גוש טופו, רצוי טופו במרקם רך (לא משי)
- < ירקות לטעמכם, אם תרצו
- < קורט כורכום לצבע
- < מלח, פלפל - לטעמכם
- < מלח קאלה נאמק לטעם ביצתי - לא חובה

הוראות הכנה למנה שבתמונה

- ❖ מטגנים בצל ופלפלים עד לריכוך
- ❖ מוסיפים את העגבניות עד שנצרבות מעט
- ❖ מפרקים את גוש הטופו עם הידיים
- ❖ מוסיפים קורט כורכום, מגבירים את עוצמת הלהבה עד לצריבה קלה של הטופו והירקות.
- ❖ מוסיפים כף גבינשיו, מתבלים במלח ופלפל לטעמכם.
- ❖ קוצצים בצל ירוק ומוסיפים אותו רגע לפני כיבוי הלהבה.
- ❖ בתיאבון 😊

