



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Pasta kanapkowa z tofu, brokuła i pieczarek



Pasta kanapkowa z tofu, brokuła i pieczarek

★★★★★(4)



20 minut



6 osób



łatwy

Wartości odżywcze

111 kcal / 1 porcję (153 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

| | | | | | |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|
| Kaloryczność 72.27 kcal 3.61% | Białko 5.14 g 10.28% | Węglowod. 4.73 g 1.75% | Tłuszcze 1.08 g 1.54% | Błonnik 2.00 g 8% | GDA 3.61 % |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|

* wartości GDA dla diety 2000 kcal



Składniki

- Serek naturalny tofu - 180g
- Pieczarki - 200g (10 sztuk)
- Brokuły - 500g
- Bazylia świeża - 10g (2 gałązki)
- Natka pietruszki siekana - 24g (4 łyżeczki)
- Pieprz czarny - 3g (3 szczypty)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)



Sposób przyrządzenia

KROK 1: Tofu pokrój w kostkę, dodaj wybrane przyprawy. Natkę pietruszki, bazylię, koperek drobno posiekaj i dodaj do tofu.

KROK 2: Blenduj wszystko razem na gładką masę.

KROK 3: Brokuły i pieczarki ugotuj. Uważaj, by ich nie rozgotować, muszą pozostać lekko twarde.

KROK 4: Ugotowane warzywa dodaj do tofu z ziołami i dokładnie blenduj do momentu uzyskania jednolitej konsystencji pasty.

**Pasta ta idealnie smakuje na chlebie lub waflach ryżowych. Możesz również posmarować pastą naleśniki bądź zjeść ją bez dodatków.*

Smacznego!

