Tofu na gril Gyros v chrumkavo opečených pečivom

Počet porcií: 1
Čas prípravy: 15 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Tofu nakrájajte na 2 rovnomerných častí. Ogrilujte si na grile alebo rozohriatej grilovacej panvici potretej trochou olivového oleja. Pečivo prerežte pozdĺžne a na chvíľu ich položte na gril. Po ogrilovaní do chrumkava pečivo naplňte tofu na gril Tymianom, nakrájaným listovým šalátom, uhorkami, olivami a cherry paradajkami. Na záver ich môžete pre jednoduchšie podávanie prepichnúť špáratkom a dochutiť soľou či bylinkami podľa vašej chuti.

Ingrediencie

- **Uhorka hadovka** - 50 g
- **Paradajky** - 50 g
- **Šalát hlávkový** - 50 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Jedlá soľ** - 3 g
- **Ciabatta Olive 360 g BIO** - 180 g
- **Podravka NATUR na šalát 25 g** - 5 g
- **LUNTER Tofu na gril Gyros 180 g** - 180 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE