

Cannelloni z wędzonym tofu

Przepis dodany przez użytkownika meredith



Pyszna i sycąca potrawa z tofu.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- tofu wędzone Polsoja - 1 op.
- tofu marynowane Polsoja - 1 op.
- obrana cebula - 100 g
- umyte i rozdrobnione pieczarki - 350 g
- przyprawa curry - 1 łyżeczka(i)
- sól i pieprz - do smaku szczypta(y)
- mąka ziemniaczana - 1 łyżka(i)
- olej do smażenia - 3 łyżka(i)
- SOS -
- jogurt grecki - 400 g
- pomidory pellati - 1 puszka(i)
- oregano - 1 łyżeczka(i)
- sól i pieprz - do smaku szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

naczynie żaroodporne

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę drobno siekamy. Pieczarki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Tofu rozdrabniamy, najlepiej w malakserze.
2. Rozgrzewamy olej w rondlu, wrzucamy cebulę, mieszając smażymy na dużym ogniu przez 1 minutę aż cebula się zeszkli. Dodajemy pieczarki i mieszając smażymy przez kolejne dwie minuty. Wrzucamy tofu, curry, dokładnie mieszamy. Zmniejszamy ogień i dusimy pod przykryciem przez 5 minut. Odkrywamy, doprawiamy do smaku pieprzem i solą, a następnie wrzucamy mąkę ziemniaczaną, równomiernie ją rozprowadzając i mieszając, dusimy jeszcze przez chwilę aż nadzienie zacznie gęstnieć. Przekładamy do miski, odstawiamy na bok, żeby przestygło, a następnie napełniamy nim cannelloni.
3. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200°C.
4. Pomidory pellati miksujemy razem z sokiem, a następnie łączymy z jogurtem i oregano. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
5. Układamy cannelloni w naczyniu do zapiekania i wlewamy sos. Sos powinien całkowicie przykryć makaron, żeby cannelloni były miękkie po upieczeniu. Naczynie do

zapekania owijamy folią, pieczemy przez 30 minut. Następnie folię zdejmujemy i pieczemy jeszcze przez 15 minut.

6. Przepis autorstwa Marioli Białołęckiej

Jak podawać?

Na ciepło

