

Zapekná bageta s pôstnou čili náterkou

Potrebuje

- - 2 balenia údeného tofu
- - 2 celozrnné bagety alebo iné pečivo
- - 2 Karička čili črievka
- - 3 strúčiky cesnaku
- - muškátový oriešok
- - soľ, korenie

Postup

V miske roztláčime tofu rukami alebo vidličkou. Pridáme roztláčený cesnak, soľ, korenie a muškátový oriešok podľa chuti. Do zmesi pridáme Karička čili črievko a všetko spolu zamiešame. Bagetu rovnomerne nakrájame, natrieme náterkou a zapekáme v rúre na teplote 200°C asi 10 minút.

Tento recept nám posielal:

náročnosť:	nízka
čas:	15 minút
porcie:	10