Carpaccio z červené řepy

22. 12. 2024

Recept je vhodný pro: 3. fáze

Připravte si parádní recept, který je bohatý na vitamíny a minerální látky. Hotový je raz, dva.

Co potřebujete:

- *1/2 bulvy převařené a oloupané červené řepy*
- *100 g tofu natural*
- *1 lžíci citrónu*
- *1 lžíci sójové omáčky*
- *1 lžíci olivového oleje*
- *1 lžíci čekankového sirupu*
- *1 lžičku sušeného tymiánu*
- *Sůl a pepř*

Jak na to:

1. Řepu nakrájíme na velmi tenké plátky, které poskládáme dle libosti na mělký talíř.

2. V misce smícháme šťávu z citrónu, sójovou omáčku, olivový olej, čekankový sirup, sušený tymián, osolíme, opepříme a důkladně promícháme.

3. Řepu polijeme marinádou.

4. Navrch můžeme nastrouhat, nakrájet či rozdrobit tofu natural a servírujeme.

Tip: Naložte si tofu dva dny před použitím do slaného nálevu. Vznikne vám "balkánské tofu".