



## Sweet chili tofu sa pirinčanim nudlama

### Sastojci

- 200 g Tofu
- 100 g Pirinčane nudle
- 100 g Brokoli
- 100 g Šargarepa
- 2 sup. Kašike Suncokretovo ulje
- 7 sup. Kašike MAGGI Slatko-ljuti sos

### Uputstvo

1. Za početak isecite tofu na male kockice. Na zagrejan tiganj stavite jednu kašiku ulja i dodajte tofu i pržite sa svih strana dok ne dobije lepu zlatnu boju. Hrskava spoljašnjost i nežna unutrašnjost tofu sira daće jelu odličnu teksturu.
2. Zatim u tiganj dodajte brokoli i šargarepu i pržite ih 3-5 minuta, dok malo ne omekšaju. Žive boje i svež ukus povrća savršeno će upotpuniti jelo.
3. Nakon toga u šerpu dodajte kuvane pirinčane rezance/nudle zajedno sa 6-7 kašika MAGGI slatko-ljutog sosa. Sve dobro promešajte, pazeći da sos ravnomerno prekrije tofu, povrće i rezance. Kuvajte još 2-3 minuta, pustite da se ukusi spoje. Uživajte!

Prehrana		10 Min
Ugljeni hidrati	64.39 g	2
Energija	480.51 kcal	
Masti	19.44 g	
Belančevina	13.21 g	