Halušky s kysaným zelím, uzeným tofu, smaženou cibulkou a petrželkou

Ingredience na 10 porcí

HALUŠKY

halušky hotové – 2200 g

ZELÍ

cibule loupaná – 150 g
zelí kysané bílé – 1050 g
sůl – 3 g
kmín drcený – 1 g

TOFU

tofu uzené – 800 g
řepkový olej – 25 g

SERVÍROVÁNÍ

řepkový olej – 30 g
cibule loupaná – 150 g
petržel čerstvá – 5 g

Zelí

Cibuli nakrájíme nadrobno, osmažíme na oleji, přidáme lehce propláchnuté a vymačkané kysané zelí a ještě chvíli orestujeme. Podlijeme trochou vody, osolíme, přidáme drcený kmín a dusíme cca 15 minut.

Tofu

Na malé kostičky nakrájené uzené tofu orestujeme na oleji do křupava a ochutíme solí.

Halušky

Halušky ohřejeme v konvektumatu v páře. Halušky můžeme také ohřívat na pánvi s přidáním trošky oleje. Poté smícháme s uvařeným zelí.

Servírování

Halušky servírujeme s orestovaným tofu, posypeme restovanou cibulkou a nasekanou petrželkou.