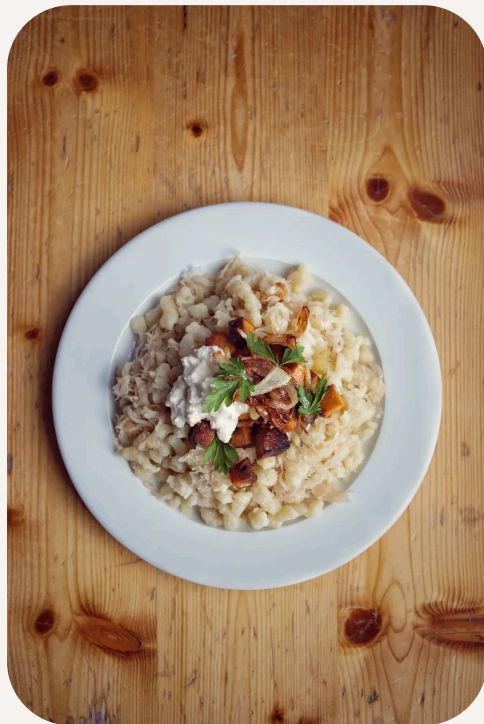


# Halušky s kysaným zelím, uzeným tofu, smaženou cibulkou a petrželkou



Ingredience na 10 porcí

## HALUŠKY

halušky hotové – 2200 g

## ZELÍ

cibule lúpaná – 150 g

zelí kysané bílé – 1050 g

sol – 3 g

kmín drcený – 1 g

## TOFU

tofu uzené – 800 g

repkový olej – 25 g

## SERVÍROVÁNÍ

repkový olej – 30 g

cibule lúpaná – 150 g

petržel čerstvý – 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 zelím.

## Servírování

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