



Veganská žebírka na grilu

veganský

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

800 g uzeného tofu nebo tempehu
olej na potřetí
60 g rajčatového protlaku - na omáčku
3 lžíce jablečného octa - na omáčku
1 lžíce třtinového cukru - na omáčku
1 lžíce agáve sirupu - na omáčku
1 lžíce mleté sladké papriky - na omáčku
1 lžička sušeného česneku - na omáčku
1 lžička mletého římského kmínu - na omáčku
1 lžička tamari - na omáčku
1 lžička uzené soli - na omáčku
kajenský pepř dle chuti - na omáčku

Jak na to?

1. V rendlíku smíchejte všechny suroviny na omáčku. Přiveďte k varu, promíchejte a stáhněte. Nechte vychladnout.
2. Tofu nebo tempeh ponechte vcelku. Pokud je ale porce hmoty vyšší, rozdělte ji podélně tak, aby měla na výšku asi 1,5 cm. Osušte papírovým ubrouskem a potřete tenkou vrstvou oleje.
3. Připravené porce nejprve zprudka z obou stran zatáhněte na rozpálené mřížce grilu. Poté přesuňte stranou na nepřímý žár. Potřete omáčkou a nechte pomalu dojít 20 až 30 minut, občas otočte a potřete.
4. Hotové grilované díly opatrně nakrájejte na podélné proužky připomínající žebírka.