



Потребно (за 4 лица)

250 гр. Тофу (прелејте ги со тамари –соја сос)

200 гр макарони –препорачуваме интегрални

2 зелени пиперки

2 лажици сусам

4 лажици ладно цедено маслиново масло

1 лажичка јаболков оцет

2 чешниња лук

Бибер по желба

Подготовка:

Тофу сирењето исецкајте го на коцкички. Испечете ги пиперките на рингла или скара (повремено свртете ги за да бидат секаде рамномерно испечени). Тргнете ги пиперките кога ќе омекнат и почнат да црнеат, излупете ги и исецкајте на парчиња.

Во тенџере наполнете поголемо количество вода, посолете, почекајте да зоврие и ставете ги макароните да се сварат.

Во една тава испечете го сусамот.

За крај измешајте ги макароните со тофу сирењето и сецканите пиперки. Зачинете ги со маслиново масло, лажичката оцет, лук и бибер. Над сетто тоа посипете го печениот сусам.

Добар апетит!:)