

קציצות טופו מהירות



רכיבים

- קילוגרם טופו קשה
- כף שמן זית
- גרם פטריות שמפיניון
- בצל בינוני קצוץ
- שן שום
- ג'ינג'ר טרי בגודל שן שום, מגורד
- כפות כוסברה קצוצה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- 1/2 2/1 כוס קמח לבן מלא
- כפות שומשום

הכנה

1. מטגנים את הבצל בשמן זית עד להזהבה.
2. מוסיפים את הפטריות, השום והג'ינג'ר. מטגנים קלות ומורידים מהאש.
3. מקררים את תערובת הפטריות, ומוסיפים את הכוסברה ואת הסויה.
4. מפוררים היטב את הטופו ומוסיפים לתערובת הפטריות.
5. מוסיפים את הקמח ומערבבים עד לקבלת עיסה אחידה.
6. יוצרים כשש קציצות, טובלים את הקציצות בשומשום ומטגנים את הקציצות בשמן חצי עמוק עד להשחמה.

30 דקות

3 servings 3