

תבשיל פתיתים עם טופו  
וקוביות בטטה



## רכיבים

- 2/1 1/2 כוסות פתיתים אפויים קוסקוס
- בטטה גדולה חתוכה לקוביות קטנות
- בצל קצוץ
- גרם טופו חתוך לקוביות קטנות
- עלים בזיליקום קצוצים
- 4/1 1/4 כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף שמן קנולה לטיגון
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור

## הכנה

1. יוצקים את רוטב הסויה על קוביות הטופו.
2. מטגנים את הבטטה במחבת כ-5 דקות.
3. מוסיפים למחבת את הפתיתים ומערבבים כ-2 דקות.
4. מוסיפים למחבת 1.5 כוסות מים ומכסים.
5. מטגנים את הבצל במחבת נפרדת.
6. מסננים את קוביות הטופו מרוטב הסויה ומוסיפים לבצל המטוגן.
7. מטגנים ביחד עד שהבצל והטופו מזהיבים.
8. מוסיפים את הבצל והטופו למחבת הפתיתים ומערבבים.
9. מוסיפים למחבת את עלי הבזיליקום הקצוצים, מתבלים במלח ופלפל ומערבבים.
10. מורידים מהאש לאחר שכל המים נספגו והפתיתים התרככו 10-15 דקות.

30 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕