

Vegan krémová pomazánka

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 15 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Postup je velice snadný. Jednoduše všechny ingredience (1 balení tofu natural, 1/2 hrnku kešu ořechů namočených přes noc, 2 lžíce citrónové šťávy, 2 lžíce lahůdkové droždí, 3 lžíce vody, 1 lžička soli, 1 lžička cukru, 1 lžička jablečného octa) dáme do mixéru a rozmixujeme na hladkou pomazánku. Přendáme do krabičky a uchováváme v lednici.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Jemné tofu 349 g** - 349 g
- **Směs ořechů** - 100 g
- **Culinary citronová šťáva 100% 1 l** - 20 g
- **Ocet jablečný zlatý** - 10 g
- **Cukr krystal** - 5 g
- **Čerstvé pekařské droždí 42 g** - 25 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

