

Wegetariańskie pierożki z tofu i warzywami

2 porcje 30 minut

Składniki

- 200 g tofu, rozdrobnionego
- 1 marchewka, starta
- 1 szklanka kapusty pekińskiej, drobno posiekanej
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka oleju sezamowego
- Ciasto do pierożków (można kupić gotowe lub przygotować samodzielnie)

Przygotowanie

1. W misce wymieszaj tofu, marchewkę, kapustę pekińską, sos sojowy i olej sezamowy. Nałóż małe porcje nadzienia na kawałki ciasta do pierożków i zlep brzegi.
2. Pierożki ułóż w garnku do gotowania na parze i gotuj przez 10-12 minut, aż ciasto będzie miękkie i elastyczne. Podawaj z ulubionym sosem, np. sojowym lub chili.