

# Kuskus s ředkvičkou a marinovaným tofu

Roman Dohnal

## Ingredience:

- tofu
- kuskus
- olivový olej
- sůl
- cibule
- ředkvičky
- pažitka



## Postup:

V hrnci zvlášť kuskus zalijeme vařící vodou, přidáme lžičku olivového oleje a špetku soli a necháme 10 minut pod pokličkou.

V pánvi rozhřejeme 2 lžíce oleje a přidáme 1 velkou cibuli nakrájenou na kostičky. Až cibule změkne, tak přidáme nakrájené ředkvičky i s natí (v případě, že máme bio/domácí ředkvičky).

Dusíme 5 minut a ke konci přidáme tofu nakrájené na nudličky a ještě dusíme 2 minut.

Podáváme na talíř, příp. posypeme čerstvou pažitkou.