

## Brassói aprópecsenye

*Juhász Zsolt receptje*

### Hozzávalók (3 személy részére)

- 15 dkg burgonya
- 2 csomag (20 dkg) fokhagymás szejtán kocka
- 1 csomag (10 dkg) füstölt tofu
- 1 fej lilahagyma
- 1 nagy fej vöröshagyma
- 1 kaliforniai pirospaprika
- 2 db tv paprika
- 5 gerezd fokhagyma
- 1 csomag petrezselyem
- 2 db paradicsom
- só (Himalája vagy egyéb értékeesebb sóféleség)

A burgonyát megfőzzük, majd tetszés szerinti kockákra vágjuk. Hozzáadjuk a tofut, amelyet előzőleg dobókocka-nagyságúra vágunk, majd kevés olajon (egészségesebb, ha kókuszszíron) serpenyőben sütni kezdjük. Kb. 2 perc múlva hozzáadjuk a szejtán kockákat, majd újabb 2 perc elteltével a paprikát és az apróra vágott hagymát, végül a sót. Miután a krumplinak színe lett és összesült, hozzáadjuk az apróra vágott fokhagymát, a paradicsomot és a petrezselymet, majd további 1 perc sütés után frissen tálaljuk.

**Jó étvágyat kívánunk!**