

Закуска из тофу и баклажанов

<input type="checkbox"/>	Баклажаны	2 шт.
<input type="checkbox"/>	Тофу	1 упаковка
<input type="checkbox"/>	Крахмал	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Соевый соус	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Белое вино	2 ст. л.
<input type="checkbox"/>	Рыбный бульон	150 мл

Приготовление: Нарезьте тофу большими кубиками и обваляйте в крахмале. Баклажан нарежьте крупными кусками. По очереди обжарьте их во фритюре на подсолнечном масле без запаха, начав с баклажана. Выложите ингредиенты на блюдо. Перед подачей полейте закуску смесью из соевого соуса, вина и бульона.