

Žampionová paštika s tofu

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 ks	cibule
250 g	žampiony
1 stroužek	česnek
1 balení	tofu
2 lžíce	hořčice
	máslo
	olivový olej
	kmín
	sůl
	pepř
	petrželka



Postup přípravy

Na oleji si osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku a česnek. Na pánev přidáme nakrájené žampiony a necháme cca 10 minut podusit. Připravenou směs vložíme do misky a rozmixujeme tyčovým mixérem. Přidáme nadrobno nakrájené tofu, ochutíme hořčicí, solí a pepřem. Nakonec přidáme čerstvě nasekanou petrželku a důkladně promícháme. Hotovou směs přelijeme rozpuštěným máslem, vložíme do lednice a čekáme, než máslo zatuhne. Můžeme podávat na celozrnné bagetce s plátkem rajčete.