

# Pomazánka z uzeného tofu s karamelizovanou cibulkou

<https://www.varimesmarcelou.cz/pomazanka-z-uzeneho-tofu-s-karamelizovanou-cibulkou>

Pomazánka z uzeného tofu s karamelizovanou cibulkou je druhým receptem s touto úžasnou super potravinou. [Pomazánka](#) je velmi chutná, řekla bych, že chuťově až čertovsky rafinovaná. Manžel po ochutnání byl přesvědčen, že máme pomazánku z uzené makrely.

## Na přípravu 4 porcí pomazánky z uzeného tofu budeme potřebovat

### Na karamelizovanou cibulku

- 2 opravdu velké [cibule](#) nahrubo nakrájené
- Plátek [sádla](#) nebo 2 polévkové lžíce oleje
- 2 špetky soli
- 1 čajovou lžičku hnědého cukru (vrchem)
- 2 čajové lžičky aceta balzamica
- Mletý černý pepř

### Na pomazánku vložíme do sekáčku

- 180 g uzeného tofu nakrájeného na kostičky
- Celý obsah pánve s karamelizovanou cibulkou
- 3 čajové lžičky (vrchem) tatarské omáčky od Vitany

### Na dozdobení

- Opražená semínka dýně
- Nasekanou [petrželku](#) (nebo pažitku či listy celeru)

**Příprava:** 5 minut

**Opékání cibulky:** 20 minut

**Opražení semínek dýně:** 3-4 minuty

**Náročnost:** velmi jednoduché

## Postup přípravy pomazánky z tofu s karamelizovanou cibulkou

Do pánve vložíme plátek [sádla](#) nebo nalijeme 2 polévkové lžíce oleje. Přidáme nahrubo nakrájenou [cibuli](#) a zvolna smažíme a mícháme. Po 20 minutách by měla být cibule měkká, lehce nahnědlá a chutnat sladce.



V tomto momentu cibuli osolíme, přisypeme mletý černý pepř (pár otočení mlýnkem), hnědý cukr i aceto balsamico.

Promícháme a chvilku (asi 2 minuty) smažíme, aby se přidané suroviny propojily. Pak pánev odstavíme a ochutnáme. Chutě musí být v rovnováze. Nesmí převažovat ani sladká ani navinulá.

Do sekáčku vložíme nakrájené tofu, celý obsah pánve (pomůžeme si stěrkou) a tatarskou omáčku.



Během 20 vteřin v nádobě vytvoříme úžasně chutnou pomazánku. Ochutnáme, zda jsou chutě dle našich představ. Já jsem ještě přidávala trochu soli.

Na pánvi, ve které jsme opékali cibulku, opražíme semínka z dýně. Stačí 3-4 minuty.

[Pomazánku](#) podáváme s [čerstvým pečivem](#) a dozdobíme opraženými semínky dýně a můžeme posypat nasekanou [petrželkou](#).

