

# Tofu fingers

## Tofu fingers

### Ingrediente :

500 g tofu (solid, ca telemeaua), o cana de faina, un ou mare sau 2 mici, 3 linguri ulei de masline, o cana sos barbecue, sare, piper

### Preparare :

Se usuca bine tofu, se taie fisii si se introduc intr-o pungă de plastic, care se lasa la congelat peste noapte (tofu va primi consistenta carni). Se decongeleaza a doua zi, se usuca cu prosopul. Se separa albusul de galbenus si se bate albusul cu o lingura de sos de barbecue si cu sare dupa gust. Se inmoaie bucatile de tofu in ou si apoi in faina amestecata cu sare si piper dupa gust (daca va plac tofufingers mai crocante, nu mai ungeti cu sos) si se dispun pe o tava tapetata cu hirtie de copt. Se dau pe raftul cel mai de sus pina cind se rumenesc bine (aprox 5 minute) si se intorc. Se lasa pina cind se rumenesc si pe cealalta parte si se servesc calde, cu sos de barbecue si salata.