

**רכיבים:**

- 1 קוביית טופו (300 גרם), חתוכה לקוביות
  - 1 כף שמן שומ羞ם
  - 3 כפות רוטב סוויה
  - 1 גמבה אדומה, קצוצה דק
  - 1 קובייה קפואה של שום כתוש (או שום כתושא)
  - 1 קובייה קפואה של בזיליקום קצוץ (או 1 כפית של בזיליקום קצוץ)
- בهرט, לפי הטעם

**אופן ההכנה:**

1. בקערה בינונית מערבבים את רוטב הסוויה, הגמבה הקצוצה, השום, הבזיליקום והבهرט. משרים בתוך התערובת את קוביות הטופו במשך שעה.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את הטופו, כולל הנזלים, עד שהטופו משחיכם. אוכלים חם.