

## *Soja sa kikirikijem*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 200 g soje u komadicima
- soja sos (za kuvanje)
- 2 srednje glavice crnog luka
- 2 sveže paprike
- 100-150 g prženo kikirikija
- 1 kašika gustina
- malo kineske mešavine zacina

### **Priprema**

Stavite litar vode da provri, pa ubacite komadice soje i ostavite ih pet minuta da nabubre. Izvadite ih, prelijte soja sosom i ostavite pola sata da odstoje. U odvojenoj posudi pržite luk isecen na rebarca i papriku isecenu na rezance. Kad budu mekani, dodajte oce?ene komadice soje i seckani kikiriki, pa ostavite još desetak minuta na vatri. Na kraju dodajte kašiku gustina, sve dobro izmešajte, dolijte soja sos da jelo ne bude baš sasvim suvo, kuvajte još deset minuta, poprašite mešavinom zacina i sklonite sa vatre. Služite toplo.