

## Šnicle od povrca



### Sastojci

#### Potrebno je:

- nekoliko krompira srednje velicine
- 2 šargarepe
- 1 glavica karfiola
- 1 šaka spanaca
- 1 šolja boranije i graška iz konzerve
- sojine ljuspice
- list peršuna
- prezle
- biber
- ulje
- so

### Priprema

Presno povrce operite, ocistite i obarite u slanoj vodi. Ocedite ga i ostavite da se ohladi, pa ga sitno iseckajte, dodajte i povrce iz konzerve, pomešajte sa sojinim ljuspicama koje ste prethodno držali u mlakoj vodi ili u bistroj supi od povrca. Sve posolite, pobiberite, dodajte i naseckan peršunov list, malo brašna da se sve poveže, dobro izmešajte pa kašikom zahvatajte od te mase kolicinu od koje cete praviti krokete. Pospite ih prelom, pa pržite u dosta ulja. Svaku „šniclu" ostavite na deblji salvet da bi se odstranila suvišna masnoca. Služite tople krokete uz preliv od soja sosa sa sojinim mlekom i svežu salatu od povrca.