Salata od soje



Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 kg soje
- 1 glavica crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1/2 dl ulja
- 1 dl sirceta
- 1 list lovora
- 2 kisela krastavcica
- 2 crvene kisele paprike
- peršunovo lišce
- biber
- so

Priprema

Sojina zrna dobro oprati, staviti u posudu sa cetiri puta više vode i ostaviti da se natapaju preko noci. Sutradan vodu odliti, zrna dobro isprati pa staviti u posudu sa svežom vodom i kuvati 3 do 4 sata, dok zrna ne budu sasvim mekana i dok se ne budu lako mrvila meu prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu pokupiti kašikom.

Crni i beli luk sitno naseckati. Krastavcice iseci na tanke kolutice a kisele paprike na kockice.

Umutiti gust preliv od ulja, sirceta, bibera i soli, dodati izlomljen list lovora pa sipati na oceenu soju. Zatim umešati prethodno pripremljenu papriku, krastavcice i obe vrste luka. Dobro izmešano ostaviti da stoji nekoliko sati.

Poslužiti dekorisano peršunom.