

Soja sa suvim vratom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g komadica soje
- 200 g suvog vrata
- 2 glavice crnog luka
- 100 g tost kackavalja
- 2 kašike maslinovog ulja
- 1/2 kašičice origana
- 1/2 kašičice soli
- 1/2 kašičice bosiljka
- 1/2 kašičice majcine dušice
- 1 kašicica peršuna

Priprema

Sojine komadice skuvati u slanoj vodi, sa bosiljkom, origanom, majcinom dušicom, solju i ocediti ih.

Tanko nasecen suvi vrat, poreati u nauljenu vatrostalnu posudu, preko njega posuti na rebarca isecen crni luk, preko toga staviti sojine komadice, posuti ih peršunom.

Na kraju poreati listove kackavalja.

Peci u rerni zagrejanjoj na 200 stepeni oko 30 minuta.