

Posno seosko meso



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**soje u komadicima
- **600 g**šampinjona
- **3 glavice**crnog luka
- **200 ml**kecapa
- **250 ml**vode
- origano
- celerov list
- so
- mleveni biber

Priprema

U šerpu sa provrelom vodom staviti soju, dodati origano i obariti. Crni luk izdinstamo, dodamo šampinjone isecene na deblje listove i obarenu i proceenu soju. Zatim, dodati celerov list, kecap, sipati 250 ml vode, posoliti i pobiberiti. Jelo kuvati 20-30 minuta.

Savet