

## ***Gurmanski komadici soje***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **200 g** sojinih komadica
- **1 glavica** crnog luka
- **5 listova** biljnog tost kackavalja
- **150 g** dimljene slanine
- **malosoli**
- **1 kašičica** origana
- **malopersuna**
- **50 g** margarina
- **2** lovorova lista

### **Priprema**

Komadice soje skuvati deset minuta sa origanom, lovorovim listom, peršunom i solju. Ocediti. Crni luk iseci sitno, a slaninu na listove. U margarinom namascenu vatrostalnu ciniju reati soju, luk, slaninu i kackavalj.

Ponoviti postupak pa staviti u rernu na 200 stepeni da se pece oko pola sata.

### **Savet**