

Sojini komadici sa povrćem



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 250 g kupusa
- 250 g spanaca
- 150 g praziluka
- 250 g šargarepe
- 350 g sojinih ljuspica
- 200 g slanine
- 200 g crnog luka
- 4 kašike ulja
- 3 jajeta
- 250 g kisele pavlake
- po potrebi i biber

Priprema

Kupus i spanac dobro operite i isecite na veće komade, zatim ih obarite. Praziluk isecite na kolutove, šargarepu takođe isecite i skuvajte u posoljenoj vodi. Kad je povrće kuvano ocedite ga i isekajte. Slaninu isekajte na kockice i propržite da porumeni. Dodajte sitno iseckan luk i zajedno instajte. Posoliti, pobiberiti, dodati pavlaku i žumance i sve dobro izmešati. Od belanca umutite čvrstu penu i polako je umešajte u pripremljeno povrće i soju. Vatrostalni sud podmazite sa malo ulja, dodajte pripremljenu masu i pecite u pecnici na 180 stepeni.

Savet

Ovo jelo se može služiti i hladno kao predjelo ili sa umakom rena senfa i pavlake.