

uftice od soje



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sojinih ljuspica
- **1 glavica** crnog luka
- **2 cenab**elog luka
- **1/2 kesice** praška za pecivo
- **100 ml** vode
- **1 šaka** brašna
- **1/2 kašice** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **1/2 kašice** mlevene crvene paprike
- **1/2 kašice** sekanog peršuna
- **1 jaje**
- **1 puna kašika** prezli
- **za prženje** ulje

Priprema

Soju sipati u posudu, pa naliti 3 x više vode i ostaviti da odstoji 10 minuta. Procediti, pritisnuti na cediljci rukom, da ode sav višak tecnosti. Zatim dodati ostale sastojke, sitno sekan crni i beli luk, jaje, zacine, peršun i prezle. Smesu dobro izmešati, pa ostaviti da odstoji 1 h u frižideru. Oblikovati loptice, uvaljati u brašno, pa pržiti na dobro zagrejanom ulju, dok fino ne porumene.

Savet

Jelo poslužiti uz sos od peuraka i peeni krompir.