

## Posne pljeskavice od soje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- **150** gsojinih ljuspica
- **100** gprosušene sredine od hleba
- **2**šargarepe
- **1** glavica crnog luka
- **2** cešnjabelog luka
- **1** krompir
- **1/2** kesice praška za pecivo
- **200** g brašna
- **1** kašika suvog biljnog zacina
- **1/2** kašice bibera
- ulje za prženje

### Priprema

Sojine ljuspice potopiti u toplu vodu, da nabubre. Toplom vodom pokvasiti sredinu hleba. Luk, krompir i šargarepu ubaciti u elektricnu seckalicu (ili sitno izrendati), usitniti, pa sjedinti sa dobro oce?enom sojom i rukom isce?enim hlebom. Dodati zacine i sa brašnom napraviti jednolicnu smesu. Brašnjavim rukama formirati loptice i malo dlanom spljeskati, pa pržiti u vreloom ulju. Vaditi pljeskavice na papirni ubrus, da upiju višak masnoce. Služiti uz prilog i salatu po želji.

### Savet