

Sos od soje kao pavlaka



Sastojci

Potrebno je:

- 100 g sojinog brašna
- 0,5 dl sojinog ulja
- sok od jednog limuna
- 5 dl sojinog mleka
- pola vezice peršunovog lista
- bibera i soli po ukusu

Priprema

Na ulju pržite sojino brašno dok ne dobije zlatno-žutu boju, sipajte prethodno zagrejano sojino mleko, pa na tihoj vatri, najbolje na pari, kuvajte dok se masa ne zgusne kao puding. Posolite, dodajte mleveni biber i sok od limuna i seckan list peršuna. Ovako dobijen sos je blagog slano-kiselkastog ukusa a mlecnog izgleda, gust kao mileram, pa ga u receptima može odlicno zameniti. Možete ga koristiti za prelivanje cufti od soje, ribljih kroketa, „šnicli" od povrca i grilovanog povrca.