Pljeskavice od soje i pirinca



Sastojci

Potrebno je:

- 1 šolja kuvane soje
- 1/3 šolje pirinca
- 1/2 šolje brašna
- 1/2 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- 1 jaje
- 3 kašike ulja
- aleva paprika
- peršunovo lišce
- zacin
- so

Priprema

Sojina zrna nekoliko sati natopiti u cetiri puta više vode, ocediti i staviti u zamrzivac preko noci. Sutradan zamrznutu soju staviti u vrucu vodu i kuvati oko sat i po na niskoj temperaturi, dok zrna ne razmekšaju i dok se ne budu lako mrvila medu prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu tokom kuvanja uklanjati kašikom. Skloniti sa grejne ploce, ocediti i samleti na mašini za meso.

Dobro opran pirinac skuvati u slanoj vodi da zrna budu mekana, dobro ocediti i pomešati sa sojom. Dodati sitno naseckan crni i izgnjecen beli luk, razmuceno jaje i po ukusu zaciniti zacinom, solju i biberom. U smesu dodati brašno i mesiti da se dobije cvrsta masa pogodna za oblikovanje. Pobrašnjenim dlanovima formirati pljeskavice i pržiti na zagrejanom ulju dok ne porumene sa obe strane.

Poslužitit toplo sa zelenom salatom.