Špagete sa sojinim ljuspicama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**špageta
- **200 g**sojinih ljuspica
- **300 ml**tomatina
- **1 glavica**crnog luka
- **1 cen**belog luka
- **3 kašike** ulja
- **1 kašicica** aleve paprike
- **1 kašika**brašna

Priprema

Skuvati špagete u slanoj vodi. Ljuspice staviti u ciniju pa preliti vrelom vodom i ostaviti da nabubre. Crni i beli luk sitno naseckati pa prodinstati na ulju. Kada postane staklast, dodati i ljuspice, pa dinstati dok ne ispari voda. Zatim naliti tomatino, pa dodati zacine, alevu papriku, brašno i kuvati još malo pa skloniti sa vatre i umešati špagete. Možete dodati i malo kecapa.

Po želji napraviti salatu krastavac-paradajz-feta sir.

I naravno, tu je i nezaobilazna šolja jogurta :D

Savet

Možete dodati i 100-150 g mlevenog mesa.