

## *Salata od soje i rena*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 400 g soje
- 1 crvena paprika
- 1 zelena paprika
- 2 šargarepe
- 50 g korena rena
- 1 glavica crnog luka
- 1 paradajz
- kim
- mirodija
- sirce
- so

### **Priprema**

Sojina zrna nekoliko sati natopiti u četiri puta više vode, ocediti i staviti u zamrzivac preko noci. Sutradan zamrznutu soju staviti u vruću vodu i kuvati oko sat i po na niskoj temperaturi, dok zrna ne razmekšaju i dok se ne budu lako mrvila meću prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu tokom kuvanja uklanjati kašikom.

Za to vreme ocistiti paprike od peteljki i semena, ostruganu šargarepu krupno narendati, sitno naseckati crni luk, kim istucati a ren vrlo sitno narendati i po ukusu posoliti.

U ocedenu soju dodati paprike, šargarepu, ren i luk pa zaciniti kimom. Izmešanu salatu od soje zaciniti uljem i sircetom po ukusu i dekorisati na osmine isecenim paradajzom i mirodijom.

Ovako pripremljenu salatu ostaviti u frižideru dva sata i poslužiti.