

## ***?orba od soje i paradajza***



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 2 šolje soje
- 40 g maslaca
- 30 g brašna
- 1 glavica crnog luka
- 1 cen belog luka
- 1 dl kivanog paradajza (ili 3 sveža)
- 1 dl kisele pavlake
- peršunovo lišće
- biber
- so

### **Priprema**

Sojina zrna dobro oprati, staviti u posudu sa cetiri puta više vode i ostaviti da se natapaju preko noci. Sutradan vodu odliti, zrna dobro isprati pa staviti u posudu sa svežom vodom i kuvati 3 do 4 sata, dok zrna ne budu sasvim mekana i dok se ne budu lako mrvila me?u prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu pokupiti kašikom.

Na zagrejanom maslacu izdinstati sitno naseckan crni luk, dodati brašno i pržiti dok ne porumeni. U smesu umešati izgnjecen beli luk, naliti malo hladne vode, zatim umešati pasiranu soju pa sipati tople vode, sok od paradajza i po ukusu zaciniti solju i biberom. ?orbu kuvati još 15 minuta a pred posiuživanje dodati razmucenu kiselu pavlaku i sitno naseckano peršunovo lišće.