

uvec sa sojom



Sastojci

Potrebno je:

- 200 g svinjskog mesa
- 100 g kuvane soje
- 40 ml ulja
- 600 g paprike
- 600 g paradajza
- 200 g pirinca
- 2 glavice crnog luka
- biber
- 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 kuвати oko sat i po na niskoj temperaturi, dok zrna ne razmekšaju i dok se ne budu mogla lako mrviti meu prstima. Ljuspice koje isplivaju na površinu tokom kuvanja uklanjati kašikom. Skloniti sa grejne ploče, ocediti i sitno samleti na mašinici za meso.

Pripremljeno meso iseci na kocke. Crni luk sitno naseckati. Paprike ocistiti od peteljki i semena pa iseci na tracice. Opran pirinac kratko prokuvati i ocediti.

Na zagrejanom ulju izdinstati crni luk, dodati paprike i nastaviti dinstanje dok ne omekšaju, zatim staviti meso pa dobro izmešano zaciniti solju i biberom. Poklopljeno dinstati na umerenoj temperaturi, uz povremeno dolivanje vode, dok sve ne omekša. Dodati pripremljenu soju i pirinac, dobro izmešati pa po ukusu zaciniti solju i biberom.

Vatrostalnu ili zemljani posudu namazati uljem, u nju sipati pripremljenu smesu od soje i mesa, doliti bistre supe po potrebi a po površini složiti paradajz isecen na kolutove. Ovako pripremljeno peci u zagrejanoj rerni na

umerenoj temperaturi dok se sa svih strana ne uhvati tanka rumena korica.

Poslužiti toplo iz posude u kojoj se peklo, dekorisati po želji.