

Pohovani odresci soje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250** godezaka soje
- **po potrebi** vode
- **1 kašicica** soli
- **1 kašikasuvog** biljnog zacina

Za pohovanje:

- **3** jajeta
- **3 kašike** prezle
- **2 kašike** kukuruznog brašna
- **1 kašikasuvog** biljnog zacina
- **1 puna kašicica** aleva paprike
- **po potrebi** ulja

Priprema

Najpre skuvati soju u vodi sa solju i suvim biljnim zacinom. Kuvanu soju dobro ocediti od vode. Pomešati brašno, prezle, alevu papriku i suvi biljni zacin u jednoj posudi, a u drugu ulupati jaja. Ulje zagrijati u šerpici ili dubljem tigelju. Soju provuci kroz jaja, a zatim lepo uvaljati u smesu za pohovanje i spustati u vrelo ulje. Pržiti sa ove strane kratko, da dobiju zlatnu boju i vaditi na kuhinjski papir da upiju višak masnoce.

Savet

I eto brzog priloga uz krompir, pire, salatu. Mogu se jesti i sa pavlakom, sirom. A i uz pivo se super slažu, kao zamena za grickalice :)