

## *Pohovani sojini odresci*



### **Sastojci**

#### **Kuvanje odrezaka:**

- 150-200 g sojinih odrezaka
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 1 kašičica bibera
- 1 kašičica bosiljka
- 1 lovorov list
- 6-7 dl vode za kuvanje

#### **Pohovanje odrezaka:**

- 2-3 kašičice senfa
- 2-3 kašičice kečapa
- 1 kašičica soli
- 1 kašičica suvog biljnog začina
- 2 jajeta
- 100 g brašna
- 100 g prezli
- 70 g susama
- 30-40 g kikirikija mlevenog
- 1 dl ulja za prženje

### **Priprema**

U lonac sa vodom staviti začine, a kad provri, dodati odreske i kuvati ih oko 10 minuta. Izvaditi ih iz vode i ocediti u cediljci, ali pošto imaju još puno tečnosti u sebi, dodatno ih ocediti između dve daščice, pritiskanjem, kada se ocedi još dosta tečnosti.

Posoliti ih još malo i dodati suvog zacina, pa svaki odrezak sa gornje strane premazati sa malo senfa i kecapa.

Pažljivo odreske uvaljati u brašno i uvek ih na tacnu polagati na stranu, koja nije premazana senfom i kecapom. Provuci ih kroz umucena jaja, pa uvaljati u mešavinu prezli, susama i mlevenog kikirikija.

Pržiti u ulju na umerenoj temperaturi sa jedne strane, pa kad porumeni, okrenuti ih i sa druge strane, ne probadajući koricu, da ne prodre masnoca (vaditi ih resetkastom kašikom ili kuhinjskim mašicama). Stavljati ih na papirni ubrus, da se odstrani višak nasnoce.

Mogu se jesti i topli i hladni, a ovako oplemenjeni zacинима, senfom i kecapom, odaju ukus najboljih i najsočnijih šnicli – junecih, pilecih... teško je pogoditi šta se jede.

Poslužiti uz obilje sezonskih salata i prilog od pire krompira, spanaca ili blitve u be?amel sosu...

Recept je poslala Dragica Lovcevic, Šabac.