

Sojine šnicle u krem sosu od šampinjona POSNO



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **50 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** sojinih odrezaka
- **250 g** svežih šampinjona
- **50 g** pecenog neslanog kikirikija
- **200 ml** vode
- **1-2 gl**avice crnog luka
- **1 kaš**ik agustina
- **1 kaš**ik mešavina suvog biljnog zacina
- **po uk**usu mleveni biber
- **po uk**usu so
- **ma**loulja

Priprema

Sojine odreske potopiti, a onda i kuvati u slanoj vodi 30 minuta, pa ih dobro ocediti.

Na zagrejanom ulju upržiti iseckan crni luk i šampinjone isecene na listice. Dodajti suvi biljni zacin, beber, naliti 50ml vode i dinstati oko desetak minuta. Zatim dodati oceene sojine odreske, sitno iseckan kikiriki, posoliti i dodati gustin razmucen u malo vode. Naliti preostalu vodu, kuvati još 2-3 minuta, pa poklopiti i ostaviti još desetak minuta na iskljucenoj ringli. Služiti sa krompirom ili testeninom.

Savet

Ukusne posne šnicle u krem sosu.