

Šnicle od soje u sosu



Sastojci

Potrebno je:

- 8 sojinih odrezaka
- 1 caša kisele pavlake
- 1 glavica crnog luka
- 1 dl belog vina
- 1 dl supe
- kora od jednog limuna
- 50 g margarina

Priprema

Propržiti sitno iseckan crni luk na margarinu, dodati hidrirane sojine odreske i narendanu koru limuna.

Naliti vinom i supom i dinstati oko 15 minuta.

Izvaditi odreske na tanjir, a u sok u kome su se dinstali dodati pavlaku, posoliti, prokuvati, pa sosom preliteri odreske po želji, možete posuti jelo peršunom.