



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni
(1660)

Opiekanki sojowe

Podawać gorące z ostrymi sosami

Składniki:

- ziarno soi, 40 dag
- tłuszcz, 5 dag
- cebula, 10 dag
- bułka tarta , 23 dag
- jajka, 2 szt.
- natka pietruszki, 1 łyżecz.
- koperek, 1 łyżecz.
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- smalec, 15 dag

Sposób przygotowania:

Soję, przestudzić zemleć w maszynce. Cebulę drobno pokrajać, podsmażyć na tłu szczu. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać, przyprawić di smaku. Formować podłużne waleczki i panierować w jajiu i tarte bułce; usmażyć.

