

Sójové smaženky se salámem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g sójového granulátu

horká voda s rozpuštěným masoxem

50 g ovesných vloček

100 g uzeniny nebo uzeného vařeného masa

0,25 l zředěného mléka

1 vejce

středně velká cibule

stroužek utřeného nebo prolisovaného česneku

majoránka nebo malá lžička dobromysli (oregana) a tuk nebo olej na smažení

Postup

Sójový granulát přelijeme horkou vodou s rozpuštěným masoxem a máčíme jej asi 2 hodiny. Potom sóju vymačkáme, přidáme ve zředěném mléce máčené ovesné vločky, nadrobno nakrájenou cibuli, vejce, utřený nebo prolisovaný česnek, majoránku nebo dobromysl, sůl, pepř, všechno důkladně promícháme a nakonec zapracujeme na kostičky nakrájenou uzeninu nebo vařené uzené maso. Na prkénku tvoříme placičky, které obalujeme ve strouhance a smažíme po obou stranách na rozpáleném tuku.