

Sójové placičky po čínsku

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

cukr

olej

sůl

1 ks vejce

1 ks cibule

kari

zázvor

pepř mletý

omáčka sójová

250 g boby sojové

Postup

Uvařené sójové boby spolu s cibulí umeleme nebo rozmixujeme. Do hmoty vmícháme olej, vejce, škrobovou moučku, sójovou omáčku, koření, cukr a sůl. Dobře promícháme a odložíme alespoň na dvě hodiny do chladničky odležet. Ze směsi tvarujeme menší placičky, které obalíme ve škrobové moučce a opékáme po obou stranách na rozehřátém tuku. Placky můžete okořenit směsí na mleté maso a přidat česnek, budete mít najednou karbanátky