WEGETARIAŃSKA UCZTA



REMPRZEM

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pomidor	3
cebula	1
rosół	1/2 SZKLANKI
sól i pieprz	DO SMAKU
ZIARNA SOJI	1 SZKLANKA
jajko	1
cukinia	1 MAŁA
bazylia świeża	3 GAŁĄZKI
czosnek	1 ząbek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Gotujemy soję w osolonej wodzie około 30-45 minut.
Na patelni rozpuszczamy 2 łyżki masła i wrzucamy czosnek drobniutko posiekany oraz drobniutko posiekana cebulę. Dusimy. Pomidory obieramy ze skórki i kroimy na grubą kostkę, dodajemy do cebuli i czosnku i dusimy.
Rosół (może być zrobiony z kostki) powoli wlewamy do duszonych warzyw. Doprawiamy solą i pieprzem oraz drobno posiekaną bazylią. Dusimy.
Cukinię kroimy w krążki i wrzucamy do sosu pomidorowego. Dusimy aż zmięknie.
Robimy teraz kotleciki. Ugotowaną soję odcedzamy i miksujemy blenderem z jajkiem, solą i pieprzem. Formujemy kotleciki i obr\\taczamy bułką tartą. Smażymy na oleju około 4 minuty.
Kotleciki podajemy razem z cukinią w sosie.