

# Kotlety z soi

Przepis dodany przez użytkownika trini6



**kotlety**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- ziarna soi - 20 dag
- suszone grzyby - 10 dag
- cebula -
- czosnek - 2 ząbki
- czerstwe bułeczki - 2 szt.
- jajka - 2 szt.
- bulion warzywny - 1 szkl.
- bułka tarta -
- sól pieprz -

## Etapy przyrządzania:

**1.** Soję zalać zmną wodą i odsawić na noc do namoczenia

**2.** Grzyby zalać zmną wodą i odsawić na noc do namoczenia



**3.** Soję i grzyby ugotować na miękko i osączyć, czerstwe bułeczki pokroić w kostkę, namoczyć w bulionie warzywnym

**4.** Cebulę obrać, pokroić w kostkę



**5.**



Czosnek orać, zetrzeć na tarce

**6.**



Na patelni rozgrzać łyżkę oleju i podsmażyć cebulę oraz czosnek

**7.**

Soję zemleć razem z grzybami oraz podsmażoną cebulę i odcisniętą bułką, do masy wbić jajka i dodać sól oraz pieprz, masę wymieszać i uformować z niej kotlety, obtoczyć je w bułce i usmażyć z obu stron na rozgrzanym oleju

