

Sójováček

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Hořčice 1 lžíce
- Ocet 1 lžíce
- Sójové boby 250 g
- Majonéza 1 ks
- Cibule s natí 2 ks
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Řeřicha 1 ks
- Cukr 1 ks
- Vegeta 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sójové boby opereme a doměkka uvaříme. Scedíme, dáme do misky a do teplých bobů přimícháme jemně nakrájenou cibulku i s natí.

Boby s cibulkou zalijeme octem, osolíme, ocukrujeme, opepříme, dobře promícháme a aspoň na hodinu dáme do chladna odležet.

Do majonézy přimícháme citronovou šťávu, trochu cukru, hořčici, pepře a vegety. Ochucenou

majonézu přimícháme k bobům.

Před podáním posypeme sójováček čerstvou nakrájenou řeřichou. Podáváme jako přílohu nebo hlavní chod s kouskem pečiva.