

Sójová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- sójové boby 1 hrnek
- olej olivový 4 lžíce
- mouka hladká 4 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 1 stroužek
- na ozdobu pažitka 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Sušené sójové boby zalijeme vodou a necháme do druhého dne nabobtnat. Poté vodu slijeme, sójové boby zalijeme čerstvou studenou vodou a vaříme asi 2 hodiny nebo do změknutí. Půl hodiny před koncem na oleji opražíme mouku do světle hněda, zalijeme ji trochou vody, rozšleháme a vlijeme do vroucí polévky. Společně ještě 20 minut provaříme. Polévku dochutíme solí, pepřem, oloupaným a utřeným česnekem a podáváme ozdobenou pažitkou.