

Sójové boby na italský způsob

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- máslo 2 lžíce
- masox 1 kostka
- česnek 5 stroužek
- voda 0.5 šálek
- sójový olej 4 lžíce
- rajský protlak 140 g
- špagety 400 g
- strouhaný sýr 1 šálek
- vařené sojové boby 3 šálek
- **na ozdobu**
- zelená petrželka 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Špagety uvaříme v osolené vodě doměkka.

Protlak rozmícháme s vodou, olejem, přidáme vařené sójové boby, jemně nakrájený česnek, rozdrobený masox a vaříme 10 minut. Nakonec vmícháme máslo.

Z uvařených špaget uděláme na talíři věnec, doprostřed dáme uvařenou směs, posypeme strouhaným sýrem, ozdobíme zelenou petrželkou a osolíme.

Sójové boby na italský způsob ihned podáváme.