



Соја шницлите се ставаат во претходно зовриена вода со зачини и два – три листа лаворов лист.

Се варат 15-20 мин. со повремено мешање. Добро се исцедуваат.

Се спрема смеса како за палачинки (малку погуста). Добро исцедените соја шницли се ставаат во смесата, се валкаат во презла и се пржат во вжештено масло.

По пржењето шницлите ставете ги на салфетка за да се исцедат од маслото, а потоа може да ги прелеете со малку соја сос.

Сервирање:

Соја шницлите може да ги јадете со секаков вид салати, пикантно пире компир, или пак рижото - ние ви препорачуваме рижото со бадеми или ореви и печурки. Добар апетит!:)