



Потребно (за 4 лица):

100 гр соја шницли

4 лажици масло

120 гр лук

250 гр шампињони

2 лажици Вегета

½ лажиче бибер

½ лажица куркума

½ лажички гумбир во прав

150 – 200 мл вода

50 гр кикирики

1 лажичка скроб [Gusnela Dolcela](#)

Подготовка:

1. Подгответе ги соја шницлите.
2. На масло пропржете го лукот заедно со парчињата печурки. Додадете малку Вегета, бибер, куркума, ѓумбир и налејте 50 дл вода. Динстајте го сетто тоа отприлика 5-10 минути.
3. Потоа во тава ставете ги подготвените соја шницли, лупените кикирики, останатата Вегета и скробот, разматен во малку вода. Полејте го со останатата вода и варете уште 1-2 минути.
4. На крај поклопете го садот со парчињата соја и сосот и оставете ги да одстојат десетина минути.

Со ова јадење по желба може да послужите салата.