

# Soyappétit

## Karjalan soijapaisti

6 henkilölle

6 dl Soyappétit Soijasuikeleita tai -paloja

1 l vettä

2 kasvisliemikuutiota

4 sipulia lohkottuna

1/2-1 dl ruokaöljyä

5 kokonaista mustapippuria

2 laakerinlehteä

suolaa

timjamia

persiljaa

Keitä soijasuikeleita tai -paloja kymmenisen minuuttia kasvisliemikuutioilla maustetussa vedessä. Valuta siivilän avulla liika neste pois. Säästä keitinvesi myöhempää käyttöä varten.

Kuullota sipulilohkot paistinpannulla öljyssä. Kun sipulit ovat hiukan kypsyneet, lisää sekaan soijasuikeleet. Ruskista, lisää öljyä tarvittaessa. Kaada suikale-sipuliseos syvään uunivuokaan ja lisää sekaan soijasuikeleiden keitinliemi. Elleivät soijat peity liemen alle, lisää sekaan vettä niin paljon, että soijapaisti on juuri ja juuri nesteen peitossa. Laita joukkoon pippurit, laakerinlehdet ja hiukan suolaa. Paista uunissa 200 asteessa noin tunnin ajan. Nauti keitettyjen perunoiden ja punajuuriviipaleiden kera.

