

Soijasuikalepata

6 dl Soyappétit Soijasuikaleita tai Soijapaloja
1 l vettä
2 kasvisliemikuutiota
4 sipulia lohkottuna
1/2- 1 dl ruokaöljyä
5 kokonaista mustapippuria
2 laakerinlehteä
suolaa maun mukaan
(timjamia, persiljaa, lipstikkaa)

Keitä soijasuikaleita tai -paloja kymmenisen minuuttia kasvisliemikuutioilla maustetussa vedessä. Kerää soijasuikaleet vedestä siivilään ja painele niistä haarukalla liika neste pois. Säästä keitinvesi myöhempää käyttöä varten.

Kuullota sipulilohkoja paistinpannulla öljyssä. Kun ne ovat hiukan kypsyneet, lisää sekaan soijasuikaleet. Ruskista - lisää öljyä tarvittaessa. Kaada suikale-sipuliseos syvään uunivuokaan ja lisää sekaan soijasuikaleiden keitinliemi. Suikaleiden tulisi olla juuri ja juuri nesteen peitossa, lisää tarvittaessa vettä. Lisää pippurit, hiukan suolaa ja laakerinlehdet. Halutessasi voit maustaalientä lisäksi yrteillä. Paista uunissa 200 asteessa noin 1 h.

Nauti keitettyjen perunoiden ja punajuuriviipaleiden kera.

