

Sójové kuličky s mandlemi



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10h 20min , Čas vaření: 3h 40min

Celkový čas: 14h 0min , Porce: 4

2648 kalorií , **7 g** cukrů , **129 g** tuků , **136 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/sojove-kulicky-s-mandlemi>

Příprava

Sóju přes noc namočíme do vody, propláchneme a scedíme. Sóju dáme do hrnce, zalijeme vodou a uvedeme do varu. Vaříme do měkka asi 3 hodiny a poté scedíme. Sóju, mandle, cibuli a sojovou omáčku rozmixujeme. Dáme do mísy, přidáme vejce, mouku, strouhanku, kmín, koriandr a sůl. Vše důkladně promícháme, až se vše spojí do husté hmoty. Pomoučenou lžící postupně odebíráme stejné díly a vytvarujeme kuličky, které v oleji osmažíme dozlatova. Poté vyjmeme a necháme okapat. Podáváme teplé.

▣ Tip k receptu

Při podávání můžeme posypat nasekanou petrželovou natí.



Ingredience

- 200 g suché soji
- 150 g mandlí
- 1 cibule
- 1 lžíce sojové omáčky
- 1 vejce
- 100 g polohrubé mouky
- 100 g strouhanky
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého koriandru
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Něco extra, Vegetarián, Hlavní chod