# Sója se sýrem

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 2dní 0h 30min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 2dní 2h 0min , Porce: **4**

**2249** kalorií , **10 g** cukrů , **126 g** tuků , **169 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** https://srecepty.cz/soja-se-syrem

## Příprava

Sóju namočíme na dva dny do studené vody. Poté ji uvaříme doměkka, cca 1 hodinu. Mezitím na rozehřátém tuku osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a když zezlátne, vsypeme zmraženou mrkev s hráškem. Podlijeme trochou vody a dusíme doměkka. Na zeleninu potom vyklepneme vejce, promícháme je a necháme srazit. Polovinu sýra nastrouháme a druhou polovinu nakrájíme na kostičky. Kostičky vmícháme do zeleniny. Přidáme uvařenou sóju, osolíme, opepříme a dobře promícháme. Na talíři posypeme strouhaným sýrem.

## Ingredience

- 250 g sóji
- 1 citrón
- 250 g tvrdého sýru
- 1 cibule
- 250 g zmražené směsi mrkve s hráškem
- 2 lžíce tuku
- 2 vejce
- špetka soli
- troška pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Luštěniny, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod