

Flaczki sojowe z jajkiem



Składniki

2 udka z kurczaka bez skóry, 100 g kotletów sojowych, 2 jajka ugotowane na twardo, 3 marchewki, pół selera, 1 pietruszka, 2 łyżki mąki, przyprawy:

Opis wykonania

Kurczak w tym przepisie jest opcjonalna wersją dla mięsożerców, dania wegetariańskie zostają w wersji sojowej. Smacznego!

Warzywa umyć, obrać, pokroić w kostkę. Zalać zimną wodą, ok. 2 litry. Dodać liść laurowy i ziele angielskie. Doprowadzić do wrzenia, wrzucić kotlety sojowe. Gotować ok. 8 min. Po tym czasie wyciągnąć kotlety. W osobnym garnku gotować udka z kurczaka do miękkości. Następnie kotlety i kurczaka pokroić w cienkie paski. Wszystko razem wrzucić do wywaru z warzywami. Doprawić przyprawami. Mąkę "przypiec" na suchej patelni do złotego koloru. Rozetrzeć z ok. 5 łyżkami zimnej wody i 2 zupy. Wlać do garnka z pozostałą zupą. Gotować na małym ogniu pod przykryciem ok. 8-10 min. Podawać z ugotowanym jajkiem na twardo i jasnym pieczywem.