

## Ingrediencie

250 g šošovice, 1 cibuľa, 100 ml sójovej smotany, cesnak, citrónová šťava, soľ, mleté čierne korenie

## Postup

Šošovicu opláchneme a namočíme minimálne na 2 hodiny do studenej vody, a až tak varíme domäkka.

Na panvici si dozlatista osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu. Potom k nej pridáme uvarenú, precedenú šošovicu a podlejeme trochou vody. Za občasného miešania pridáme sójovú smotanu, pretlačený cesnak a pár kvapiek citrónovej šťavy. Podávame so sójovým rohlíkom.

zdroj:www.Antónia Mačingová

