

## ❁ Zapečené sójové plátky se smetanou a sýrem

**1 balení sójových plátků, vegeta, mletý pepř, sůl, 8 brambor, 100 g tvrdého sýra, 1 lžička sladké mleté papriky, 1/8 l smetany ke šlehání**

Sójové plátky povaříme ve vodě ochucené vegetou a po vychladnutí vymačkáme přebytečnou vodu. Poté je opepříme a naskládáme vedle sebe na vymaštěný plech. Na ně poskládáme na plátky nakrájené syrové brambory, osolíme, posypeme strouhaným sýrem a mletou sladkou paprikou. Vše zalijeme smetanou a upečeme.

## ❁ Sójové plátky se sýrem a bylinkami

**1 balení sójových plátků, vegeta, olej, sůl, mletý pepř, mletá sladká paprika, rostlinný tuk, 100 g strouhaného sýra, sekaný líbeček, petrželka, kerblík**

Sójové plátky povaříme ve vodě ochucené vegetou a po vychladnutí vymačkáme přebytečnou vodu. Poté je potřeme olejem a necháme v chladnu odležet. Po odležení je osolíme, opepříme, posypeme paprikou a z obou stran osmažíme v rozehřátém rostlinném tuku. Před koncem posypeme strouhaným sýrem a zapečeme v troubě. Porce položíme na talíř a posypeme sekanými bylinkami. Podáváme s rýží nebo s bílým pečivem.

## ❁ Kyselé zelí se sójovými plátky a brambory

**500 g kyselého zelí, 1 cibule, olej, sůl, kmín, 500 g brambor vařených ve slupce, 1 balení sójových plátků, vegeta, 2 dl kysané smetany**

Zelí pokrájíme a udusíme s nadrobno nakrájenou cibulkou na oleji. Poté osolíme, přidáme kmín, oloupané a ve slané vodě povařené brambory a sójové plátky předem uvařené ve vodě s vegetou. Vše promícháme, zalijeme smetanou a zapečeme.

## ❁ Sójové plátky na italský způsob

**1 balení sójových plátků, vegeta, sůl, 50 g strouhaného sýra, 1/4 šálku zeleninového vývaru, 4 lžice kečupu, zelená petrželka**

Sójové plátky povaříme ve vodě ochucené vegetou a po vychladnutí vymačkáme přebytečnou vodu. Dáme je do pekáčku, osolíme, hustě posypeme sýrem, podlijeme vývarem a zapečeme. Podléváme dle potřeby. Hotové plátky pokapeme kečupem a ozdobíme petrželkou.

## ❁ Sójové plátky zapečené s houbami

**1 balení sójových plátků, vegeta, 2-3 cibule, grilovací koření, houby, vařené brambory, trochu mléka, mléko Tatra**

Sójové plátky povaříme ve vodě ochucené vegetou a po vychladnutí vymačkáme přebytečnou vodu. Na dno pekáčku rozložíme nahrubo pokrájenou cibuli, dále sójové plátky a posypeme grilovacím kořením. Přidáme předem povařené houby a oloupané a na plátky nakrájené brambory. Zalijeme troškou obyčejného mléka a Tatrou a zapečeme. Podáváme se zeleninovou oblohou, příp. s kečupem nebo s tatarskou omáčkou.

