

## Paluszki sojowe

1 szklanka soi  
20 dkg sera tyłżyckiego lub salami  
¼ kostki masła  
½ kostki margaryny  
1 jajko +żółtko  
1 proszek do pieczenia  
½ kg mąki  
sól do smaku

Soję namoczyć na kilka godzin, odlać wodę, zalać świeżą wodę i ugotować aż będzie miękka, odsączyć na sitku i ciepłą przepuścić przez maszynkę do mięsa o drobnym sitku. Gdy soja się gotuje, bezpośrednio do rondla zetrzeć ser na drobne wiórki, dodać masło i margarynę, wbić jajko i dokładnie wymieszać, następnie dodać ciepłą zmieloną soję, połączyć z masą i stopniowo dodawać mąkę z proszkiem i sól. Dokładnie wyrobione ciasto na 1 godzinę wstawić na górną półkę do chłodziarki, następnie przepuścić przez maszynkę w formie paluszków lub rozwałkować cienko na ½ cm i wycinać radełkiem paseczki o 2 cm szerokości i 8 cm długości. Posmarować roztrzepanym jajkiem z 1 łyżeczką mleka i upiec na złoty kolor (można je posypać kminkiem lub tartym serem)

Tak przygotowane paluszki podaje się do barszczu czerwonego lub do ekopolewki wigilijnej.