

# Snitele de soia la cuptor

## Ingrediente

*2 pungi cu snitele de soia  
4-5 catei de usturoi  
2 cani suc de rosii  
cateva fire de cimbru si patrunjel  
sare  
piper*

## Preparare

*Fierbi snitelele de soia 10 minute in apa clocotita cu sare si doi catei de usturoi maruntit. Ungi o tava cu ulei si asezi unul langa altul snitelele de soia pe care le-ai lasat la scurs in prealabil. Presari cimbrul si patrunjelul tocate, usturoiul zdrobit, apoi torni sucul de rosii astfel incat sa acoperi snitelele. Dai tava la cuptor pentru 20-25 de minute, pana scade 3/4 din sucul de rosii. Sunt foarte bune pe langa un piure de cartofi sau pilaf de orez.*