

Supa chinezeasca de ou/Eggdrop soup 蛋花汤

written by Andreea



Este o supa delicioasa, taaare usor de pregatit si oarecum cunoscuta si pe la noi. Cat am fost in China, am mancat de multe ori aceasta supa gustoasa si de fiecare data mi-a placut tare mult. Ingredientele au fost cam aceleasi, prin unele restaurante o gaseam garnisita cu ceapa verde sau coriandru in alte restaurante gaseam si unele bucatele de carne prin ea. Eu astazi am pregatit supa de baza, simpla si fara prea multe adaosuri.

Prin urmare mi-au trebuit urmatoarele:



4 cani de supa de pui clara+3 linguri pentru dizolvat
amidonul

1 ou

1bucata mica de ghimbir

1 catel de usturoi

1 praf de sare daca supa de pui nu a fost sarata in prealabil

1/3 lingurita de piper alb (neaprat alb sa fie! ii va da
gustul specific chinezesc!)

1 lingura de amidon de porumb sau de cartof

punem supă de pui într-o oală și punem oală pe foc să se încălzească bine de tot. Pe supă punem piperul alb



cat timp se încălzește supă pe foc, tăiem ghimbirul , cam 3 felii sunt de ajuns



tăiem și usturoiul bucățele



punem usturoiul și ghimbirul în oală și lasăm să dea supă în clocot, între timp aromele de ghimbir și usturoi s-au "imprietenit" :), e timpul să le scoatem din după pentru a nu da gust amar. (dacă doriți ca supă să aibă gust mai puternic, mai lăsați câteva minute usturoiul și ghimbirul)



în 3 linguri de supă rece dizolvăm amidonul și îl adăugăm peste supă



supă nu se va îngroșa ușor și va căpăta mai degrabă o consistență vascoasă;
într-un castronel batem bine de tot oul



și îl adăugăm în fir subțire în supă de pe foc



lasăm să dea supă în clocot și luăm oală de pe foc



punem supă în bolurile de supă și deasupra turnăm câteva
picături de ulei de susan



se servește caldă



este delicioasă!



și tare elegantă pe deasupra



piperele alb și uleiul de susan dau acestei supe un gust aparte



Enjoy!