

Supa de pui cu porumb



Ingredientе

- 400 ml supa de pui;
- 1/4 lingura ghimbir proaspăt, ras;
- 1 lingura sos de soia;
- 1 conservă porumb dulce fierb;
- 50 g piept de pui Galinto, fierb și taiat cubulete;
- 10 g faina de porumb;
- 1 albus de ou;
- 1 lingura ulei de susan;
- 1 ceapa verde pentru decorat.

Preparare

Incalzeste supa de pui într-o oala, iar când fierbe, adaugă ghimbirul, uleiul de susan, porumbul și carneea de pui. Amesteca faina de porumb cu puțina apă și adaugă în supă, amestecând până ajunge la consistența dorită. Adaugă în supă, albusul de ou în ploaie. Amesteca continuu, cu mișcări circulare, până se coagulează în fâșii albe.

Serveste supa cu ceapa verde maruntită deasupra, stropită cu puțin ulei de susan.