

Китайский томатный суп

— Мин.

Способ приготовления

1. Доведите бульон до кипения, влейте протертые томаты, соевый соус, добавьте приправу и варите в течение 5 минут.
2. В миске взбейте яйцо и введите его в слабо кипящий бульон тонкой струйкой, при этом интенсивно перемешивая бульон.
3. Готовый суп посыпьте листьями кинзы. Приятного аппетита!

Ингредиенты

= Kotányi Produkte

1 л	Куриный бульон
250 мл	Протертые томаты
20 мл	Соевый соус
1 шт	Яйцо
	Листья кинзы
5 г	Азиатская Чеснок и имбирь