



# 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

