

מרק תירס סיני של רובי



רכיבים

- חבילות גרגירי תירס
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כף שמן שומשום
- כפות קמח תירס או קמח עם חצי כפית מלח
- כוס מים קרים
- ביצה
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כף סוכר לבן
- 1/2 2/1 כפית מלח

הכנה

1. ממלאים סיר בינוני במים ושופכים לתוכו קופסה אחת של תירס.
2. טוחנים בבלנדר קופסת תירס אחת, בערך דקה. מסננים את התוכן ומוסיפים לסיר.
3. מוסיפים רוטב סויה, סוכר, מלח, שמן ואבקת מרק.
4. מבשלים במשך 20 דקות תוך כדי ערבוב.
5. מערבבים את הקורנפלור בכוס מים קרים וממשיכים לבשל עוד 5 דקות.
6. מוסיפים למרק את 2 החלבונים תוך כדי ערבוב ומבשלים עד שנוצרים נטיפים מהביצים. סוגרים ומורידים מהאש. ניתן להמיר את שמן השומשום בשמן זית, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

30 דקות

4 servings 4