בישולים

מרק תירס

רכיבים

- פחיות תירס
- כוסות מים
- כפות מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפות סוכר לבן
- כפות קורנפלור
- ביצה
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל אמיתי
- לפי הטעם מלח ופלפל שחור לפי הטעם
- כף שמן שומשום לא חובה, רק למי שאוהב את הטעם

הכנה

1. מעבירים לסיר קופסת שימורים אחת עם הנוזלים ובעזרת בלנדר ידני טוחנים למחית.
2. מוסיפים לסיר גם את קופסת התירס השנייה יחד עם הנוזלים שלה, מוסיפים גם את המים ומתבלים במרק עוף, סויה, מלח וסוכר .
3. מביאים את המרק לרתיחה.
4. בקערה קטנה מערבבים את הקורנפלור יחד עם מעט מים לתערובת חלקה ושופכים לסיר. ממשיכים לבשל את המרק עד שהוא מסמיך, בערך כ- 10 דקות.
5. טועמים ומתקנים תיבול אם צריך.
6. מוסיפים את שמן השומשום.
7. בקערה נפרדת טורפים את הביצים היטב ובעזרת מזלג מזלפים נטיפים של הביצה לתוך הסיר, ממשיכים לבשל עד שנטיפי הביצה מלבינים.
8. מעבירים את המרק לקערת הגשה ומפזרים מעל קצת עירית קצוצה או בצל ירוק קצוץ דק.

30 דקות

4 servings 4