

מרק תירס עם נטיפי ביצה



רכיבים

- גרם חזה עוף
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- ביצה
- כף מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כוסות גרגירי תירס
- בצל ירוק פרוסים דק, חלק לבן וירוק
- כפית מלח
- כפית סוכר לבן
- כפות קורנפלור
- גבעולים כוסברה קצוצים
- כף שמן שומשום (לא חובה)
- כוסות מים

הכנה

1. חותכים חזה עוף לחתיכות קטנות. מוסיפים לו כף סויה וביצה טרופה ומערבבים. מביאים את המרק לרתיחה (אפשר להכין מרק ממים ואבקת מרק טובה).
2. מוסיפים למרק את העוף, תירס והחלק הלבן של הבצלים הירוקים ובוחשים היטב.
3. ממשיכים לבשל עד שהמרק חוזר לרתיחה.
4. מתבלים בשאר הסויה, במלח ובסוכר.
5. מערבבים את העמילן ב-3 כפות מים ויוצקים לתוך מרכז המרק הרותח.
6. מבשלים דקה, עד שהמרק מסמיך.
7. טורפים את הביצה השנייה ויוצקים אותה בזילוף ותוך ערבוב למרק הרותח ליצירת נטיפי הביצים.
8. זורים על המרק את החלק הירוק הפרוס של הבצלים הירוקים וכוסברה קצוצה, ומגישים.

45 דקות

6 servings 6