

## מרק עגבניות ונטיפי ביצים



### רכיבים

- עגבנייה
- ביצה טרופות
- כוסות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים
- כפות שמן תירס
- בצל ירוק קצוצים
- 1/2 2/1 פלפל ירוק קצוץ דק
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל

### הכנה

1. קוצצים גס את העגבניות (עם הקליפה).
2. טורפים את הביצים.
3. מחממים שמן בווק ומטגנים בו את העגבניות כדקה.
4. מוסיפים את המרק. מביאים לרתיחה. מתבלים בפלפל ירוק ובסויה.
5. מסירים מהאש. מוסיפים את הביצים הטרופות בקילוח דקיק וטורפים ליצירת נטיפי ביצים. מקשטים בבצל ירוק קצוץ ומגישים מיד.

25 דקות

4 servings 4