Supa de pui cu porumb

Ingrediente

- 400 ml supa de pui;
- 1/4 lingura ghimbir proaspat, ras;
- 1 lingura sos de soia;
- 1 conserva porumb dulce fiert;
- 50 g piept de pui Galinto, fiert si taiat cubulete;
- 10 g faina de porumb;
- 1 albus de ou;
- 1 lingura ulei de susan;
- 1 ceapa verde pentru decorat.

Preparare

Incalzeste supa de pui într-o oala, iar când fierbe, adauga ghimbirul, uleiul de susan, porumbul si carnea de pui.
Amesteca faina de porumb cu putina apa si adauga în supa, amestecând pâna ajunge la consistenta dorita.
Adauga în supa, albusul de ou în ploaie. Amesteca continuu, cu miscari circulare, pâna se coaguleaza in fâsii albe.
Serveste supa cu ceapa verde maruntita deasupra, stropita cu putin ulei de susan.