

Supa de pui cu porumb



Ingrediente

- 400 ml supa de pui;
- 1/4 lingura ghimbir proaspăt, ras;
- 1 lingura sos de soia;
- 1 conserva porumb dulce fiert;
- 50 g piept de pui Galinto, fiert și tăiat cubulețe;
- 10 g făina de porumb;
- 1 albus de ou;
- 1 lingura ulei de susan;
- 1 ceapă verde pentru decorat.

Preparare

Încalzește supa de pui într-o oală, iar când fierbe, adaugă ghimbirul, uleiul de susan, porumbul și carnea de pui. Amestecă făina de porumb cu puțină apă și adaugă în supă, amestecând până ajunge la consistența dorită. Adaugă în supă, albusul de ou în ploaie. Amestecă continuu, cu mișcări circulare, până se coagulează în fâșii albe.

Servește supă cu ceapă verde mărunțită deasupra, stropită cu puțin ulei de susan.