

## *Kineska supa sa pecurkama*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 50 g pecurki
- 1 mlada tikvica
- 2 stuka mladog luka
- 2 kašike majcene
- 6 dl supe
- kineski rezanci od pirinca
- 1 kašika sosa od soje
- so
- ulje

### **Priprema**

Operite, osušite i isecite pecurke na listice. Tikvicu izdubite i isecite na tanke kriške.

U šerpi na zagrejanom ulju ispržiti pecurke sa lukom.

Sipati supu (napravljenju od kocke), dodati isecene tikvice, pustiti da vri 3-4 minuta, zaciniti soja sosom i posoliti. Dodati rezance, cim provri skloniti sa šporeta.

Služite iz kineskih cinijica.