

Kineska kokošija supa



Sastojci

Potrebno je:

- 2-3 komada kokošijih grudi
- 1 praziluk
- 2 glavice crnog luka
- 2 šargarepe
- 1 cen belog luka
- 1 šolja iseckanog belog kupusa
- 2 kašike ulja
- 1 supa u kocki
- 5dl vode
- 100 g rezanaca
- 100 g vrganja
- 2 kašike soja sosa
- malo šecera
- biber
- so

Priprema

Meso iseci na komade, posoliti, pobiberiti i ostaviti da odstoji. U me?uvremenu ocistiti povrce i iseci ga na manje komade. Zagrejati malo ulja i izdinstati povrce desetak minuta. Supu u kocki rastvoriti u vodi i sipati u povrce. Dodati meso, pustiti da prokljuca i kuvati 15 minuta. Zatim dodati isecene pecurke i rezance i kuvati još 15 minuta. Dodati so i biber po ukusu, soja sos i malo šecera.