

Kineska supa sa zimskom lubenicom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **50 g** suvih racica
- **200 g** sitno isecene zimske lubenice
- **5 šolj** bistre pilece supe
- **1 komad (velicine palca)** svežeg iseckanog umbira
- **1 kašika** susam ulja
- **2** zelena luka, sitno isecena
- **1 kašika** soja sosa
- **2 kašike** sitno seckane crvene paprike
- **1 rukohvat** iseckanog svežeg korijandera
- **1 šolja** pirinca
- **1** jaje
- **3 kašike** umami pasulja (soja)
- **6 komad** avodenog sitno iseckanog kestena
- **200 g** mlevenog mesa za cuftice

Priprema

Pripremimo sastojke. U poslednjoj poseti pijaci, kupila sam neko egzoticno povrce. Srecom imam ja drugarice kineskinje, pa se zacas dobio recept za ovu preukusnu supu!

Stavimo u šerpu 2 šolje bistre supe i pustimo da prokuva. Dodamo suve racice i poklopimo. Sklonimo sa šporeta i ostavimo da stoji oko 15 minuta.

Vratimo na šporet pa krckamo još 15 minuta. U meuvremenu isecemo sitne listove zimske lubenice. Dodamo

ostatak bistre supe i zimsku lubenicu, umamu pasulj i vodeni kesten, na niskoj temperaturi kuvamo još oko 20 minuta.

Pri kraju dodamo cuftice od mlevenog mesa koje smo napravili od susama i soja ulja, umbira, seckane paprike, zelenog luka, jednog jajeta i korijandera.

Serviramo na malo pirinca na dnu cinije.

Savet

Ova supa može biti ceo ruak. Zimska lubenica ima prilino neutralan ukus, ali jako dobro upije sve ostale koje dodate. Kod nas ako je nema lako se može zameniti npr kelerabom.