Kineska supa od parenih jaja



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je

- **3**jajeta
- ista kolicina vode*
- **1 kašicica**ulja od susama
- **po ukusu**soli
- **1**iseckan mladi luk

Priprema

Pripremimo sastojke.

Jaja razbijemo u posudicu za merenje, da bi smo znali koju kolicinu vode da dodamo. U ciniju ulupamo dobro jaja, najmanje 1 minut. Dodamo so. Sada dodamo vodu i ulje od susama i sve dobro izmešamo. Stavimo 4 male ili jednu vecu posudicu na u posudu za parenje, ja sam to uradila u mojoj bambus korpici. Voda koja se nalazi ispod posude za parenje, ne sme dodirivati dno u kome se nalazi cinija. Ja sam moju cinijicu pokrila još i sa srebrnom folijom. Pustimo da voda provri pa smanjimo sasvim temperaturu. U posudu sipamo mešavinu jaja kroz sito. Poklopimo. Povecamo temperaturu i parimo 3 minuta. Iskljucimo ringlu i ostavimo sve poklopljeno još oko 15 minuta.

Serviramo sa nasecenim zelenim lukom. Ovo je bilo probno pa je kolicina od 2 jajeta bila dovoljna za mene vi povecajte kolicine za koliko osoba pravite.

Savet

Ko bi pomislio da je ova supa sa tako malo sastojaka, tako ukusna. Kad sam je probala i sama sam se zaudila kad sam saznala kako se sprema. Ja sam ovde napravila najjednostavniju. Vi možete dodati i meso, ribu, bistru supu umesto vode, neko povre. Ovde je jako bitno da imate sitno sito kroz koje ete propasirati umueno jaje. Ovo spreava formiranje mehura. Ni moje nije bilo dovoljno sitno, ali supa ipak ništa manje ukusna.