



Китайский грибной суп с красной фасолью и яйцом



Фуд-стилист и фотограф Слава Поздняков

Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Красная фасоль	1 1/2 банки (620г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Сахар	по вкусу
◦ Лук зеленый	4 веточки
◦ Соус соевый	2 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Бульон грибной	400 мл
◦ Капуста пекинская	1 шт.
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу
◦ Перец	по вкусу
◦ Сахар	по вкусу
◦ Лук зеленый	4 веточки
◦ Соус соевый	2 ст. л.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	2 шт.
◦ Бульон грибной	400 мл
◦ Капуста пекинская	1 шт.
◦ Масло растительное	3 ст. л.
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



30 мин



6 порции



172 ккал

1. Нарезьте лук мелкими кубиками и обжарьте в сотейнике на 1 ст. ложке растительного масла, добавьте соль, сахар.

2. Слейте жидкость с фасоли и шампиньонов, добавьте к луку, немного обжарьте. Влейте горячий бульон. Как только он закипит, убавьте огонь и медленно вводите яйца, постоянно помешивая, чтобы они разделились на части.

3. Нашинкуйте капусту и обжарьте ее в сковороде на оставшемся растительном масле, добавьте соевый соус. Выложите капусту в суп. Добавьте перец. Прогрейте.

4. Подавайте суп в глубоких тарелках, присыпав зеленым луком, нарезанным кружочками.



Совет

Для пикантности при подаче добавьте дольку лайма в каждую тарелку.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>