Zupa pomidorowa z To-Fu

gotujwstylueko.pl

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **chińska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- Pomidor (jedna sztuka) - 50 g
- Ogórki świeże - 50 g
- Tofu - 100 g
- Jajko - 1 szt.
- Mąka ziemniaczana - 20 g
- Sól - do smaku
- Pieprz - do smaku
- Oliwa z oliwek - trochę

Dodatkowe info:

Zupa ta wywodzi się z północnych regionów Chin, jest bardzo popularna np. w Pekinie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Tofu pokroić na małe kawałki (około 1 cm) i gotować, wrzucając na wrzątek, przez 3-5 min. Odcedzić.

UWAGA! Gotowanie tofu zapewnia lepszy smak (eliminuje nieprzyjemny posmak produktów sojowych). Nie jest potrzebne w przypadku świeżego tofu.

KROK 2: Pomidora i ogórki umyć i pokroić w cienkie plasterki lub kawałki.

KROK 3: Do 30 ml wody dodać 2 łyżki mąki ziemniaczanej, przemieszać i odstawić.

KROK 4: Jajko rozbić do miseczki, przemieszać.

KROK 5: Zagotować wodę (lub przygotować bulion).

KROK 6: Wrzucić przygotowane To-Fu. Zagotować.

KROK 7: Dodać przyprawy (sól i pieprz) wedle uznania.

KROK 8: Zagęścić wodą z mąką ziemniaczaną.

KROK 9: Wlać przygotowane jajko i wrzucić pokrojonego pomidora i ogórki. Zagotować.

KROK 10: Na końcu polać po wierzchu oliwą z oliwek lub olejem sezamowym.

Przepis zaczerpnięty z www.solidafood.pl