

מרק סיני חריף חמוץ



מצרכים

- 1-2 כוסות ציר עצמות בשר ועוף
- 1/4 כוס סויה ללא גלוטן
- 2 כפות חומץ תפוחים
- 1/2 כפית צ'ילי גרוס או נוזל חריף אחר
- 1/2 ק"ג חזה עוף חתוך לרצועות
- תבלינים אסייתיים (תערובת 5 התבלינים)
- 1/4 כרוב
- 1/2 בצל אדום
- 1 ביצה L
- בצל ירוק לעיטור
- שמן שומשום טהור
- פלפל אדום חריף (לא חובה)
- מלח ופלפל לבן

הוראות הכנה

1. חותכים את הכרוב לרצועות
2. חוצים את הבצל למחצית ופורסים
3. מרתיחים את ציר העצמות עם המים
4. מוסיפים את הסויה, חומץ התפוחים, צ'ילי ותבלינים.
5. מכניסים לסיר את רצועות העוף ומבשלים 15 דקות
6. מוסיפים את הירקות וממשיכים לבשל עוד 15 דקות
7. מתבלים במלח ופלפל לבן
8. מערבבים את הביצה ומזליפים לעט לתוך המרק כאשר הוא ר
9. טועמים, מתקנים מליחות וטעם.
10. מעבירים לצלחות עמוקות מאוד, מזליפים מעט שמן שומשום ומפזרים מעט בצל ירוק