

detkityumen.ru

Пельменный суп в тайском стиле



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

Лук репчатый 1 шт

Корень имбиря 2 см

Готовые замороженные пельмени 30 шт

Перец острый 1 небольшой стручок (у меня был маринованный красный перец чили, взяла половинку)

Паста томатная 1 ст л

Вино белое сухое 100 мл

Желтки яичные 4 шт

Соевый соус 4 ст л

Виноградный (бальзамический) уксус 2 ст л

Масло растительное 2 ст л

Зеленый лук

Бульон мясной или овощной 800 мл

Кунжутное масло (по желанию) 1 ч л

Приготовление:

1. Смешать томатную пасту с вином, соевым соусом, уксусом и если есть с кунжутным маслом.
2. Обжарить на растительном масле мелко нарезанный репчатый лук и измельченный имбирь. Добавить нарезанный тонкими кольцами перец и соус из первого пункта. Через 2 минуты влить бульон и довести до кипения.
3. Положить в суп пельмени, варить до готовности.
4. Желтки взбить и влить тонкой струйкой в суп, постоянно помешивая. Через минуту снять с огня.
5. Разлить по тарелкам и украсить зеленым луком разрезанным по диагонали длинными перьями.

20.02.2017

[Alexandra42](#)

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/511/