# Sour sopa China

Ekşili Çin Çorbası

3 cucharadas de almidón de maíz
6 vaso de agua fría
5 dientes de ajo
3 tomates medianos
1 medio pimiento rojo
Caliente 1 pimiento verde largo
3 medium pimientos banana
1 zanahoria mediana
10 medianas setas
2 cucharadas de salsa de soja
3 cucharadas de vinagre
1 vaso de caldo de pollo
1 huevo blanco
1/2 cucharadita de pimienta negro
1 cucharadita de sal

# En primer lugar, preparar los ingredientes. Rallar los tomates, pelados de la rebanada de dientes de ajo finamente, y el tramo largo de pimiento verde, pimiento plátano, pimiento rojo y la zanahoria en trozos de tamaño partido.
# Ponga 6 vaso de agua fría y almidón de maíz en una olla y coloque la olla a fuego mediano. (Revuelva la mezcla constantemente, para evitar que el almidón se convierten en bolas durante la cocción).
# Agregue el ajo en la cálida mezcla de agua y almidón. A continuación, añadir el tomate, zanahoria, pimiento verde largo, pimiento rojo, plátano pimienta, salsa de soja, el vinagre y el caldo de pollo caliente, respectivamente, en la mezcla, por 3 minutos de descanso después de cada adición. Cook que, hasta que la mezcla llegue a la temperatura de ebullición
# Dice finamente las setas justo antes de añadir en la sopa, y añadir en la sopa.
# Después de cocinar la sopa durante unos 5-10 minutos con setas Además, añadir sal y pimienta negro en ella. Por último agregar la clara de huevo sacudió en la mezcla con demasiada lentitud, y retirar la olla de la estufa con urgencia.
# Introducir la sopa caliente en los tazones, espolvoree brotes de soja en todo el sopas y servir calientes.

Nota: Tradicionalmente, hay muy pocos en chino de petróleo comidas. No hay petróleo además en algunas de las comidas también chino, y no comer carne demasiado.