

# Édes savanyú csípősleves

**Hozzávalók:** 2 db répa  
20 dk tofu  
1 konzerv champion gomba  
15 db szárított shitaki gomba  
10 db szárított fekete gomba  
140g (2sc) fűszeres savanyú zhacai (kínai fűszer gyökér)  
2 ek chili krém  
3 ek cukor, só, 1 tk glutamát, 2 tk édes piros paprika  
5 ek tápióka liszt  
2 db tojás (felverve)  
6 ek rizsecet  
2 l víz

## Elkészítési módja:

A fekete és a shitaki gombát meleg vízben áztatjuk 20 percig. A répát lereszeljük nagy lyukú reszelőn, a gomba feleket és a zhacait felaprítjuk, fűszerezzük chilivel, sóval, glutamáttal, cukorral, piros paprikával és nagy lángon a forrástól számított 15 percig főzzük. Ízesítjük a rizsecettel, a tápióka lisztből és a hideg vízből készítünk egy habarást és ráöntjük az ételre. A végén a felvert tojást is beletesszük. Jól elkeverjük, további 1 percig készre főzzük.

**tipp: utólag is lehet ízesíteni a rizsecettel, cukorral, sóval**

Jó étvágyat kíván a Fekete Sárkány ABC