

Lou mejn

Za 2 osobe

250 g špageta
1 kocka supe
 $\frac{1}{2}$ dl ulja
1 kašika susamovog ulja
1 glavica crnog luka
2 čena belog luka
200 g kineske mešavine povrća
250 g gambora
1 kašika skroba
4 kašike soja sosa
biber po ukusu

Dekoracija

2 tvrdo kuvana jaja

Način pripreme

1. Skuvati špagete u vodi u kojoj je rastopljena supa u kocki. Sačuvati vodu od kuvanih špageta pa sa njom nalivati jelo kasnije.
2. Iseckati sitno crni i beli luk. Zagrejati u tiganju malo ulja, pa dodati crni luk. Kratko propržiti, zatim dodati beli luk, mešavinu kineskog povrća, susamovo ulje i kašiku soja sosa. Pobiberiti i posoliti.
3. Rastopiti kašiku skroba i dodati u sos da bi se malo zgusnuo, a zatim dodamo gambore. Sipati još malo soja sosa pa na kraju dodati špagete, lagano promešati.
4. Servirati toplo. Posuti rendanim jajima.