

# 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.