
Jaja sadzone po pekińsku

Dodano: 2010-01-01 15:19:54

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2843 razy.

Kuchnia chińska

2-3 jaja

2 łyżki oleju jadalnego

posiekany szczypiorek

2 łyżeczki sosu sojowego lub 1 łyżeczka przyprawy maggi i 2 łyżeczkami wody

2-3 szklanki ryżu ugotowanego na sypko

1. Jaja wybijać na talerzyk i ostrożnie wlewać na rozgrzany olej, smażyć na małym ogniu do częściowego ścięcia białka.

2 Żółtka kilka razy polewać gorącym olejem lub pod przykryciem smażyć na małym ogniu przez 2 min.

3. Posypać szczypiorkiem i smażyć dalej przez 15 sek.

4. Jaja ułożyć na gorącym ryżu i polać sosem sojowym.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD