

---

# Ryż smażony z szynką

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1062 razy.

Kuchnia chińska

2-3 łyżki ugotowanego ryżu

2-3 łyżki oleju jadalnego

2 jaja roztrzepane

10 dag szynki drobno posiekanej

1/2 szklanki krewetek konserwowych lub ugotowanego zielonego groszku

1 łyżka sosu sojowego lub 1/2 łyżki przyprawy maggi i 1 łyżka wody

posiekany szczypiorek

sól i pieprz do smaku

posiekana zielona pietruszka

Na patelni rozgrzać olej, wlać jaja, smażyć na rzadką jajecznicę, dodać ryż, posolić. Łyżką cedzakową przewrócić tak; by jajecznica przykrywała ryż. Dodać szynkę, krewetki lub groszek, smażyć przez 5 min. na średnim ogniu, często mieszając. Wlać sos sojowy lub maggi z wodą, posypać szczypiorkiem, wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Wyłożyć na gorący półmisek i posypać zieleniną. Podawać natychmiast.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD