
Ryż smażony z kurczakiem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1110 razy.

Kuchnia chińska

2-3 szklanki ugotowanego ryżu

10 - 15 dag ugotowanego lub pieczonego kurczaka

2 - 3 jaja roztrzepane

2 małe cebule pokrajane w piórka

1-2 łyżki oleju jadalnego

2 łyżki ugotowanego zielonego groszku lub posiekanej świeżej papryki

2 łyżki sosu sojowego lub 1/2 przyprawy maggi

1 1/2 łyżki wody

sól i pieprz do smaku

posiekany szczypiorek

Cebulę smażyć na rozgrzanym oleju na średnim ogniu, aż będzie przezroczysta, przełożyć łyżką cedzakową na talerzyk. Na tę samą patelnię wsypać ryż, posolić, smażyć przez 5 min. często mieszając, dodać cebulę. W środku ryżu zrobić dołek, wlać 1/2 łyżki oleju, następnie jaja, usmażyć rzadką jajecznicę, wymieszać z ryżem i smażyć przez 5 min., często mieszając. Dodać kurczaka, groszek lub paprykę, sos sojowy lub maggi z wodą i smażyć dalej przez 2-3 min. Doprawić solą i pieprzem. Podawać natychmiast posypany szczypiorkiem.

Proporcje dla 2-3 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD