
Ryż smażony z mięsem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1116 razy.

Kuchnia chińska

2 szklanki ugotowanego ryżu

15 dag schabu, polędwicy wołowej lub kurczaka pokrajanego w cienkie paski

2 łyżki oleju jadalnego lub masła

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

1/2 łyżeczki soli

4 - 5 pieczarek pokrajanych w cienkie paski

2 jaja roztrzepane

2 dymki lub posiekany szczypiorek

1/4 łyżeczki pieprzu

2 łyżki oleju jadalnego

Mięso smażyć na rozgrzanym oleju lub maśle na dużym ogniu przez 2 min. Dodać pieczarki, smażyć, mieszając przez 2 min., mięso i grzyby przełożyć na talerz. Rozgrzać olej, wsypać ryż i smażyć na dużym ogniu przez 2 min stale mieszając. Dodać mięso, pieczarki, doprawić solą i pieprzem; dokładnie wymieszać. Zrobić dołek w środku ryżu, wlać jaja usmażyć rzadką jajecznicę, wymieszać z ryżem i smażyć dalej przez 2-3 min. Dodać dymkę lub szczypiorek; wlać sos sojowy lub maggi z wodą, doprawić sól do smaku. Podawać natychmiast.

Proporcje dla 2 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD