
Ryż po kantońsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2192 razy.

Słuchajcie i oblizujcie się:

ugotujcie ryż, np. jeden woreczek i..... w odrobinie wody uduście ze dwie świeże papryki (zielona, czerwona lub żółta) tak aby zrobiły się mięciutkie (acha trzeba je pokroić w jakieś małe kosteczki np. takie []), jak już ta papryczka się udusi to trzeba....wziąć ze dwie cebulki i pokrojone (jak kto lubi - piórka, kółka i inne duperelki) podsmażyć na złociutko (ochhhhhhhhhh) i i i iiiiiii.....pokroicie troszkę jakiejś wędlinki (dobrze jest szyneczka) i troszkę ją na patelnię..... Jak już to wszystko się zrobi to walnijcie wszystko w jeden gar. Teraz do tego wszystkiego trzeba dodać groszek konserwowy (tak z pół puszki). I najważniejsze (nadaje extra smaczek) - usmażyć omlet z dwóch jajek, rozbełtanych z dużą łyżką SOSU SOJOWEGO (z tej brei trzeba usmażyć ten omlet). Jak się już usmaży to drobno posiekany dodać do mieszanki ryżowej. Całość można jeszcze trochę podgrzać .

Polecam.

Mnie smakuje.

Pozdrawiam

From: "Tomek Banachowicz" <tomekb@ikp.com.pl>