
Ryż smażony z warzywami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2986 razy.

To pewnie nie będzie nic oryginalnego, ale to jest szczyt moich możliwości kulinarnych i jestem z tego taki dumny, że muszę się pochwalić....

Wziąłem trochę ryżu, wrzuciłem do garnka z dużą ilością osolonej wody i zagotowałem. Gotowało się przez 15-20 minut. W międzyczasie pokroiłem 4 grzybki na plasterki i jeszcze każdy plasterek na pół. Potem wziąłem cebulę i pokroiłem w kosteczkę (to było jakieś 20% dużej cebuli). Naląłem na patelnię dużo oleju, podgrzałem, wrzuciłem grzybki i cebulkę. Trochę sobie to wszystko poskwierczało, ja w tym czasie odcedziłem ryż i wrzuciłem na patelnię. Posoliłem, popieprzyłem i dolałem jeszcze takiego ostrego sosu (takiego co to im więcej chińskich literek tym mocniejszy). Wymieszałem i smażyłem tak na małym ogniu aż do przypalenia (tj. przypalony ryż zaczął się przyklejać do patelni). Jak wszystko było już porządnie przypalone (tj. ryż robił się brązowy) przerzuciłem na talerz i... mniam mniam...

From: Piotr Kaczmarzyk <piotr@cs.vu.nl>

a próbowałaś przypalone ziemniaczki? mówię Ci pycha- jak z ogniska !! garnek z wodą (lekko osoloną) i ziemniakami stawiasz na palnik, potem zapominasz, że coś gotujesz (w tym celu najlepiej wyjść z kuchni). Jak poczujesz drapiący śwądzik - ziemniaki są gotowe (czyli woda się wygotuje a zawartość przytwierdzi się do dna naczynia) smacznego :)))

Nadesłał(a): bogda <bogda20@wp.pl> 2006-04-06 19:04:51