
RYŻ SMAŻONY Z MIGDAŁAMI

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1084 razy.

Kuchnia chińska

4 szklanki zimnego, ugotowanego ryżu

1/2 szklanki migdałów (bez łupinek) pokrajanych w piórka

1 szklanka oleju

4 roztrzepane jaja

10 dag. szynki pokrajanej w krótkie paseczki

2 posiekane cebule dymki

1 łyżka sosu sojowego

zielona pietruszka lub nać kolendry

1 łyżeczka soli

Skawalony ryż rozdzielić na ziarenka mokrym widelcem. Olej rozgrzać na patelni na dużym ogniu, wsypać migdały, smażyć na złoty kolor, wybrać łyżką cedzakową, odstawić. Olej zlać z patelni, zostawiając 2-3 łyżki, rozgrzać na średnim ogniu, wlać jaja, smażyć na rzadką jajecznicę, zmniejszyć płomień. Mieszając jajecznicę wsypać ryż, szybkimi ruchami wymieszać, smażyć na małym ogniu 5 min (nie mieszać). Dodać szynkę, cebulę dymkę i sos sojowy, mieszając smażyć 2 minuty. Przed podaniem posypać migdałami, wymieszać. Podawać natychmiast na gorącym półmisku, przybrać zieleniną.

Proporcje: dla 2-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD