
Łosoś w ryżu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2651 razy.

4 szklanki ugotowanego ryżu,

1 filet z łososia,

2 jaja,

łyżka sosu sojowego,

2 łyżki oleju do smażenia,

zielenina

Filet z łososia ugotować w lekko osolonej wodzie, osączyć i ostudzić . Jaja rozbić w naczyniu, dokładnie wymieszać . Filety z łososia rozdrobnić . Na patelni rozgrzać olej. Na olej wlać wymieszane jaja, smażyć , aby powstała bardzo rozdrobniona ścięta jajecznica. Dodać łososia, smażyć dalej przez chwilę. Wsypać ryż, wymieszać , smażyć na małym ogniu, przerwać mieszanie i lekko przypalić ryż na złoty kolor. Posypać zieleniną. Podawać gorące.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>