
Ryż na woku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2205 razy.

Kapusta pekińska, srednia (najlepsza jest holenderska, ale chyba juz nie do kupienia),

dwie nieduże marchewki,

cebula,

papryka czerwona albo zolta (jak kto lubi),

por,

kilka lyzek kielkow,

Wszystko umyc, poobierac, z kapusty wyciac glaby. Pokroic na cienkie paski, slupki. Wlac kilka lyzek oleju i na rozgrzany wrzucic warzywa. Podsmazyc okolo 3-4 minut, potem dodac ugotowanego wczesniej ryżu i wcinac.

Ryżu tak 1,5 szklanki. W oryginale dodaje sie pokrojonego w paski, zamarynowanego (2 lyzki sosu sojowego ciemnego i dwie lyzki koniaku albo brendy) i usmazonego osobno kurczaka, ale skoro nie lubicie mieska to mozna i bez.

From: Iza Zukowska <iziak@free.polbox.com>