
Nasi goereng

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2419 razy.

Proponuje cos z cos z kuchni chinskiej

Nasi goereng (porcja na 2 osoby)

1 maly por i 1 cebule pokroic, podsmazyc na oleju, dodac pol piersi kurczaka pokrojonej w paski obsmazyc ze wszystkich stron. Nastepnie dodac chinskie grzyby (uprzednio przygotowane zgodnie z instrukcja na opakowaniu), mozna tez dodac papryke, marchew i inne ulubione warzywka, kielki itp. Do tego wszystkiego wsypujemy suchy ryz i wlewamy szklanke bulionu z kury, do ktorego dodajemy 1 lyzeczke przyprawy 5 smakow, odrobine hot chili sauce i lyzeczke sosu sojowego. Przykrywamy i dusimy ok 15 minut, az ryz bedzie miekki.

Acha! Wazna jest patelnia! Nie moze sie nic przypalac, wiec najlepsza jest teflonowa. To danko jest tez pyszne z makaronem zamiast ryzu, ale makaron trzeba najpierw ugotowac! (bahmi goereng)

From: "Madzia" <kwrobel@zie.pg.gda.pl>