
Smażony ryż/papryka w oliwie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1690 razy.

Smażony ryż jest też czasem w Chinach nazywany piątkowym daniem, bo pozostałości po daniach z całego tygodnia mogą w nim wylądować.

2 szklanki ugotowanego białego ryżu

1 jajko

10 kropel oleju chili lub innego, ostrego oleju czy sosu, np. tabasco

1 pocięta drobno cebula

1 pocięta drobno czerwona papryka (najlepiej bez skóry*)

2 garści posiekanego drobno mięsa z rosolu, czy pieczeni, czy krewetek, czy innych mięs, które są w lodówce

1/4 szklanki rosolu

zabek czosnku

sos sojowy do smaku

1 łyżka dobrego oleju

1 łyżka pokrojonego szczypiorku z cebulki dymki

Rozgrzać olej w woku lub na patelni, dodać cebulę, zeszklić, dodać paprykę, podsmażyć minutę. Dodać czosnek, zamieszać, dodać mięso, posmażyć 2 minuty. Roztrzepać jajko, wylać na patelnię, ciągle mieszając. Dodać ryż, rosół, posmazać, aż gorące na wylot. Pokropić do smaku sosem sojowym, posypać szczypiorkiem. Podawać z całymi liśćmi kapusty chińskiej, sparzonymi na parze lub we wrzaku przez kilka sekund.

*Aby obrać paprykę ze skóry, należy przeciąć na pół, usunąć flaki, opalić ją nad płomieniem, aż skóra będzie czarna, lub na grzeli, lub w piecu, wyjąć, przykryć plastikową folią, aż wystygnie. Skóra zejdzie bardzo łatwo, dużymi płatami. Można zrobić kilkanaście naraz, zapakować do słoika, zalać dobrą oliwą, trzymać w lodówce przez kilka tygodni, można też dodać zabek surowego czosnku, potem zuzyc oliwę do smażenia, np. "jajecznicy inaczej".

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)