Nasi goreng - smazony ryz

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2452 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g ugotowanego ryzu,

8 szalotek,

4 lyzki oleju,

1 lyzka rodzynkow,

1 jajko,

2 swieze czerwone papryczki chilli,

2 zabki czosnku,

250 g obranych swiezych krewetek,

1-2 cebule dymki,

1 lyzeczka kurkumy,

sol.

1. Ugotowany ryz wymieszac widelcem, tak aby nie bylo w nim grudek.

2. Cztery szalotki pokroic na plasterki. Olej rozgrzac na patelni i podsmazyc

na nim szalotki na zloty kolor. Wyjac i odlozyc. Nastepnie na tym samym oleju podsmazyc rodzynki przez 1 min. Wyjac i odlozyc.

3. Jajko ubic, wlac na patelnie i usmazyc cieniutki omlet. Wyjac na talerz, ostudzic, a nastepnie widelcem podzielic na kawalki.

4. Cebulki dymki cieniutko pokroic. Krewetki obrac, wyjac czarna zylke i wyplukac.

5. Pozostale szalotki, papryczki i czosnek drobno pokroic, utrzec w mozdzierzu

i smazyc 3-4 min. Dodac krewetki i smazyc, az zrozowieja. Zwiekszyc ogien,

jesli trzeba dolac niewielka ilosc oleju, kurkume, sol, a nastepnie dodac

ryz. Smazyc przez 2 min.

6. Przelozyc na duzy polmisek, przybrac smazonymi szalotkami, rodzynkami, jajkiem i cebulkami dymkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 84.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)