
Nasi goreng - smazony ryz

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2286 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 40 min.

400 g ugotowanego ryżu,

8 szalotek,

4 łyżki oleju,

1 łyżka rodzynek,

1 jajko,

2 świeże czerwone papryczki chilli,

2 ząbki czosnku,

250 g obranych świeżych krewetek,

1-2 cebule dymki,

1 łyżeczka kurkumy,

sol.

1. Ugotowany ryż wymieszać widelcem, tak aby nie było w nim grudek.

2. Cztery szalotki pokroić na plasterki. Olej rozgrzać na patelni i podsmażyć

na nim szalotki na złoty kolor. Wyjąć i odłożyć. Następnie na tym samym oleju podsmażyć rodzynek przez 1 min. Wyjąć i odłożyć.

3. Jajko ubić, wlać na patelnię i usmażyć cieniutki omelet. Wyjąć na talerz, ostudzić, a następnie widelcem podzielić na kawałki.

4. Cebulki dymki cieniutko pokroić. Krewetki obrąć, wyjąć czarna żyłkę i wyplukać.

5. Pozostałe szalotki, papryczki i czosnek drobno pokroić, utrzeć w moździerzu

i smażyć 3-4 min. Dodać krewetki i smażyć, aż zrozowieją. Zwiększyć ogień,

jeśli trzeba dolać niewielką ilość oleju, kurkumę, sol, a następnie dodać

ryż. Smażyć przez 2 min.

6. Przełożyć na duży polmisek, przybrać smazonymi szalotkami, rodzynekami, jajkiem i cebulkami dymkami.

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

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