Ryz smazony po kantonsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 3083 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

200 g ryzu,

50 g gotowanej, wedzonej szynki,

100 g krewetek obranych ze skorupek, swiezych lub z puszki,

3 jaja,

3 mlode cebulki dymki,

50 g zielonego groszku,

1 lyzka sosu sojowego,

sol,

3 lyzki oleju do smazenia,

500 ml wody do gotowania ryzu.

1. Ryz oplukac pod biezaca woda. Gotowac pod przykryciem w 500 ml wrzacej wody,

przez 20 min. Odcedzic i odstawic.

2. Cebulki obrac, umyc i bardzo drobno posiekac.

3. Jaja rozbic z sosem sojowym. Dodac polowe poszatkowanej cebulki i dokladnie

wymieszac. Z otrzymanej masy, na 1 lyzce rozgrzanego oleju, usmazyc cienki

omlet, przyrumieniony z obydwu stron. Ostudzic i pokroic w cienkie paski.

4. Na lyzce silnie rozgrzanego oleju obsmazyc przez 1 min. osolone krewetki.

Dodac szynke i zielony groszek. Smazyc jeszcze 2 min., ciagle mieszajac.

Przelozyc do naczynia z pokrojonym omletem.

5. Na reszcie oleju podsmazyc ryz wraz z pozostala cebulka, ciagle dokladnie

mieszajac. Po 3 min. zmniejszyc ogien, dodac pozostale skladniki i delikatnie wymieszac. Pozostawic na ogniu jeszcze 2 min.

6. Podawac tak, aby wszystkie elementy potrawy byly dobrze widoczne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 1 "Kuchnia chińska", strona 22.

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