
Ryz smazony po kantonsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2921 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

200 g ryżu,

50 g gotowanej, wedzonej szynki,

100 g krewetek obranych ze skorupki, świeżych lub z puszki,

3 jaja,

3 młode cebulki dymki,

50 g zielonego groszku,

1 łyżka sosu sojowego,

sol,

3 łyżki oleju do smażenia,

500 ml wody do gotowania ryżu.

1. Ryż opłukać pod bieżącą wodą. Gotować pod przykryciem w 500 ml wrzącej wody, przez 20 min. Odcedzić i odstawić.

2. Cebulki obrać, umyć i bardzo drobno posiekać.

3. Jaja rozbić z sosem sojowym. Dodać połowę poszatkowanej cebulki i dokładnie wymieszać. Z otrzymanej masy, na 1 łyżce rozgrzanego oleju, usmażyć cienki omlet, przyrumieniony z obydwu stron. Ostudzić i pokroić w cienkie paski.

4. Na łyżce silnie rozgrzanego oleju obsmażyć przez 1 min. osolone krewetki.

Dodać szynkę i zielony groszek. Smażyć jeszcze 2 min., ciągle mieszając.

Przełożyć do naczynia z pokrojonym omletem.

5. Na reszcie oleju podsmażyć ryż wraz z pozostałą cebulką, ciągle dokładnie

mieszając. Po 3 min. zmniejszyć ogień, dodać pozostałe składniki i delikatnie wymieszać. Pozostawić na ogniu jeszcze 2 min.

6. Podawać tak, aby wszystkie elementy potrawy były dobrze widoczne.

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

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