
Ryż smażony w ananasie

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2215 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

1 ananas,
3 cebulki dymki,
1 duza papryczka chilli,
maly peczek szczypiorku,
kilka listkow kolendry lub pietruszki,
1 lyzka oleju,
2 lyzki pasty krewetkowej,
2 zabki czosnku,
1 lyzka sosu rybnego,
1 lyzka sosu sojowego,
1 lyzeczka cukru,
3/4 szklanki ryzu,
do przybrania listki kolendry lub pietruszki.

1. Ryż ugotowac na sypko.
2. Ananasa wymyc szczoteczka i przekroic wzdłuż (wraz z "czuprynką"), polowki wydrzyc nie uszkadzajac skorupy, miasz pokroic w kostke, wlozyc do miski, wydrzone polowki zachowac.
3. Czosnek i dymki obrac, posiekac. Szczypiorek, kolendre, chilli oplukac, z chilli usunac nasionka, posiekac. Posiekane skladniki, procz czosnku, wymieszac z ananasem.
4. Wlac olej na patelnie, podsmazyc czosnek i paste krewetkowa na złoty kolor, dodac ryż, sos rybny i sojowy, cukier, wymieszac i smazyc az calkowicie bedzie rownomiernie goracy. Wymieszac z kostkami ananasa.
5. Polowki ananasa wypelnic ryżem, przybrac listkami kolendry lub pietruszki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 74.

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