
Losos w ryżu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2505 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 30 min.

4 czarki ugotowanego ryżu,

1 filet z lososia ugotowany w lekko osolonej wodzie, osaczony

i ostudzony (może być puszka lososia we własnym sosie),

2 jaja,

5-6 lodyzek szczypiorku lub dymki,

łyżka sosu sojowego,

szczypta pieprzu,

2 łyżki oleju do smażenia.

1. Jajka rozbic w naczyniu, dokładnie rozbeltac.
2. Szczypiorek pokroic drobno.
3. Filet z lososia rozdrobnic na male kawaleczki.
4. Olej rozgrzac w glębokiej patelni. Na olej wlewac rozbeltane jaja, sciag je stale mieszajac, aby powstala bardzo rozdrobniona scieta jajecznicza.
5. Dodac lososia, smazyc dalej przez chwile.
6. Wsypac ryz, wymieszac, smazyc na malym ogniu, przerwac mieszanie i pozwolic, aby dolna warstwa ryzu lekko sie ozlocila, wsypac szczypiorek i wymieszac jeszcze raz.
7. Przelozyc na polmisek, podawac gorace.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 8 "Kuchnia japońska", strona 40.

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