

Kao Pad - thajská smažená rýže

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 25029

Suroviny

0,5 pl čerstvého zázvoru, nadrobno nasekaného

2 pl čili omáčky

mrkev - na kostičky

výhonky mungo - nechat 5 vteřin spařit, propláchnout a osušit

olej

na ozdobu - zbytek citrónu nakrájený na tenké plátky, nadrobno nasekaná šalotka

sladký hrášek nebo zelené fazolky - nakrájené uhlopříčně na kousky - dlouhé cca 2,5cm

2 pl drceného česneku

1 šálek nasekaných čerstvých rajčat

6 hrnků vařené rýže

Ingredience::

0,5 citrónu - šťáva z

2 pl lehké sojové omáčky

a 0,5 hrnku nakrájené zeleniny::

2 lehce našlehaná vejce

kapie - na proužky (vybírejte dle barvy ladící se zbytkem jídla - má být pestré)

dále::

Postup

Příprava:

1. Očistěte a nakrájejte zeleninu.

2. Ve woku rozehtějte olej a osmažte zázvor a česnek do zlatova.

3. Vyndejte osmažený zázvor a česnek z woku a uchovejte na později.

4. Ve stejném oleji osmažte zeleninu, dokud není měkká ale křehká. Tvrdší druhy zeleniny přidávejte jako první, měkčí jako poslední.

5. Vyjměte z woku zeleninu a uchovejte na později.

6. Přidejte do woku uvařenou rýži a prohřejte ji. (pokud použijete rýži uvařenou čerstvě, která je dosud teplá, nemusíte ji prohřívat a tím si rovněž usnadníte práci se smažením vajec. - viz bod 7.)

7. Uprostřed woku udělejte v rýži vařečkou důlek tak, aby bylo vidět dno woku. Nalijte do důlku rozšlehaná vejce a usmažte je. (Pokud pracujete s již teplou rýží, lze si vajíčka mnohem jednodušeji usmažit v prázdném woku a teprve poté k nim přidat rýži - předejde se tím přichytávání a připalování rýže).

8. Smíchejte dostatečně usmažená vejce s rýží (pozor - chce to docela sílu!)

9. Přidejte do směsi rajčata a usmažený zázvor s česnekem a nakonec předsmaženou zeleninu, promíchejte.

10. Vmíchejte čili a sojovou omáčku a šťávu z půlky citrónu.

11. Před podáváním ozdobte citrónem a šalotkou.