

Nasi Goreng - indonéské rizoto

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500-850 g rýže

125 g krevet

1 větší cibule

100 g kuřecího masa

100 g jiného masa (vepřové, hovězí, jehněčí)

3 vejce

2 ks cibulek

zelený hrášek

12 ks stroužků česneku

6 ks červených paprik nebo 4 feferonky

50 ml oleje

50 ml sójové omáčky

2 lžice indonéského sladké sójové omáčky ``kecap`` (nebo jiné)

sůl

bílý pepř

Postup

Uvaříme dobře vypranou rýži doměkka a necháme ji vychladnout. Kuřecí maso nakrájíme na nudličky (nebo použijeme mleté maso) a krevety rozřízneme podél na polovinu. Zvlášť si připravíme pastu ``sambal`` rozmixováním nebo dokonalým rozetřením v třecí misce česneku a paprik feferonek s olejem. Ohřejeme zbytek oleje a za stálého míchání na něm osmažíme připravenou pastu během asi 3-4 minuty až začne vonět. Přidáme maso (např. i krevety), sójovou omáčku, pepř a sůl a na mírném ohni smažíme asi 8 až 10 minut. (Také můžeme maso usmažit zvlášť na jiné pánvi a pak přidat sambal). Zvětšíme plamen a za stálého míchání můžeme přilít rozšlehaná vejce. Jakmile jsou vejce hotova, přidáme rýži a dobře promícháme. Podáváme ihned.

V jiné variantě vejce nepřidáváme do pokrmu ihned, ale až při podávání posypeme povrch pokrmu na talíři vaječnými nudličkami nakrájenými např. z předem připravené vaječné rolované omelety

Na talíři pak můžeme ozdobit plátky šunky, plátky okurek zdrásaných vidličkou a přidat ještě ostřejší sambal (směs ostrého koření chilli aj.).