

Čínská opékaná rýže se zeleninou

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Směs rýže nasypeme do 4 hrnků vroucí vody a vaříme 25 min. na mírném ohni. Scedíme, prolijeme studenou tekoucí vodou a necháme okapat. Očištěnou a omytou brokolici rozebereme na růžičky. Papriku rozpůlíme, očístíme, omyjeme a rozkrájíme na nudličky. Oloupanou cibuli drob-ně nakrájíme. Vejce rozšleháme s pepřem. Na velké pánvi ro-zehřejeme olej. V odstupu 10 sekund postupně přidáváme a opékáme cibuli, brokolici, papriku a krevety. Přimícháme a prohřejeme rýži. Vše nahneme doprostřed a při kraji nalijeme a za stálého mí-chání opražíme vejce. Vše promícháme a ochutíme sójovou, omáčkou a dosolíme.