

Asijská smažená rýže

Kategorie: Rýže

Hodnocení: nezhadáno

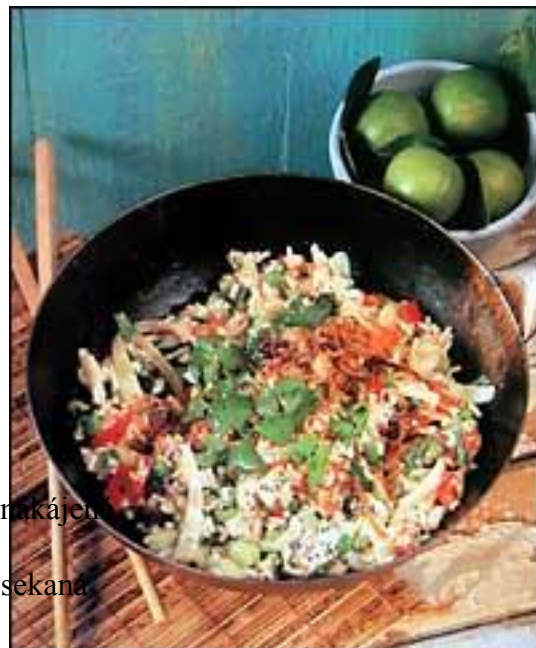
Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

5 lžic rostlinného oleje
110 g hnědé šalotky, nebo jarní cibulky, rozpůlené a na jemné plátky nakrájené
3 na drobno nakrájené stroužky česneku
1 červená chili paprička, nebo pfeferonka, bez semínek na drobno posekaná
6 zelených šalotek, ne tenké diagonální plátky nakrájené
1 červená paprika, bez semeníku na drobno nakrájená
225 g bílého zelí, na drobno nastrohaného
170 g okurky, oloupané, bez semínek, na malé kousky nakrájené
100 g zeleného hrášku, může být i zmražený
3 našlehaná vejce
1 lžička rajčatové pasty
2 lžice limetové, nebo citronové šťávy
0,25 Tabasco omáčky, nebo podle chuti
280 ml uvařené rýže, vychladlé, nebo předem zmražené
250 ml kažuových oříšků, nebo oloupaných mandlí, na hrubo posekaných
2 lžice koriandru setého, nebo petrželky + víc na ozdobu
sůl
pepř



Postup

Rozehrát polovinu oleje na pánvi (na kterou se ingredience nelepi, jako je teflonová), nebo ve Wok kotlíku, přidat hnědé šalotky a usmažit je do hněda. Vyjmout je drátěnou naběračkou na papírový ubrousek. Nalít do Wok zbytek oleje a přidat tam chili a česnek. Smažit po 1 min. Přidat zelené šalotky a papriku a smažit další 3-4 min. Přidat zelí a okurek a smažit další 2 min. Udělat místo ve středu Wok kotlíku a nalít tam vejce. Sem tam vejce promíchat tak jako při smažení vajec. Nakonec je zamíchat do zeleniny. Dovnitř vmíchat rajčatovou pastu limetovou šťávu a Tabasco omáčku. Zvýšit teplotu a přidat rýži, oříšky a čerstvý koriandr. Vše míchat po 3-4 min., až je všechno velice horké. Podávat posypané zelenou šalotkou a koriandrem. TIP: Nejlépe použít zbytek uvařené, nebo zmražené rýže. Je-li čerstvě uvařená, musí být naprosto studená, jinak bude při smažení mokrá a ne křupavá. Protože proces vaření je rychlý, nejlépe je si vše připravit a nakrájet předem.