

Nasi goreng III.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže basmati 300 g
- Vejce 4 ks
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Kuřecí maso 200 dl
- Solamyl podle potřeby 1 ks
- Chilli papričky 1 ks
- Jarní cibulky 2 ks
- Řapíkatý celer (stonek) 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Omáčka Sambal 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Uvařte rýži v nesolené vodě. Vejce rozšlehejte a usmažte na lžíci oleje. Začněte, jako byste dělali omeletu, a když se utvoří křupavý povrchem roztrhejte ho na kousky a odstavte z plamene. Maso nakrájejte na jemné nudličky a obalte je v solamylu. V pánvi nejlépe ve woku, nasekané papričky, osmažte je, přidejte maso a restujte, potom vmíchejte nadrobno nakrájenou cibulku, celer a plátky česneku. Za stálého míchání ještě chvíli restujte. Mírně osolte a přidejte, usmažená vejce a rýži,

pořádně promíchejte a dochuťte omáčkou. Nechte ještě chvíli smažit a pak rozdělte do misek. K této základní verzi smažené rýže podávejte maso na špízkách, smažené krevety, krevetové lupínky nebo sázená vejce.