

Kantonská rýže s kachními prsíčky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže 400 g
- Kachní prsa s kůží 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 3 špetka
- Arašídový olej 25 ml
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cukrový hrášek 50 g
- Vejce 2 ks
- Světlá sójová omáčka 1 lžíce
- Lístky čínské bazalky 4 ks
- Rýže 400 g
- Kachní prsa s kůží 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 3 špetka
- Arašídový olej 25 ml
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Cukrový hrášek 50 g
- Vejce 2 ks
- Světlá sójová omáčka 1 lžíce
- Lístky čínské bazalky 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propláchněte a uvařte v mírně osolené vodě doměkka. Troubu předehřejte na 200°C. Prsa v místě kde je kůže, nařízněte a dejte je na pekáček (kůží dolů . Osolte, opepřete a pečte asi 15 minut. Nechte dojít v teple. Na pánvi nejlépe wok rozpalte olej a orestujte papriku nakrájenou na proužky a hrášek. Vmíchejte rozšlehaná vejce a 2 minuty opékejte. Přidejte vařenou rýži a sójovou omáčku. Servírujte v miskách s plátky prsíček a lístky bazalky.