

Zelenožlutý wok s jarní cibulkou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 200 g
- ananas 500 g
- čekanka 500 g
- sojová omáčka 70 ml
- jarní cibulka 1 svazek
- ocet 5 lžíce
- olej 4 lžíce
- kari 1.4 lžička
- vývar 1.4 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rýži uvaříme v mírně osolené vodě doměkka, pak ji zcedíme a necháme důkladně okapat
2. Zeleninu omyjeme a očistíme, nať cibule nakrájíme na šikmo, čekanku nakrájíme na úzké nudličky, plátky ananasu rozčtvrtíme
3. Do nahřáté pánve nalijeme olej, zhruba hrstičku pokrájené jarní cibulky si necháme stranou na ozdobu, zbytek cibulku restujeme asi 3 minuty a to za stálého míchání
4. Přisypeme kari koření, vše zamícháme a rozředíme vývarem
5. Vmícháme pokrájenou čekanku, na prudkém plameni asi 2 minuty povaříme
6. K zelenině přidáme vařenou rýži a pokrájený ananas, dochutíme octem a sojovou omáčkou, za

stálého míchání další 4 až 5 minut osmažíme

7. Jednotlivé porce na talířích zdobíme nakrájenou cibulkou.

Poznámka:

použijeme-li rýži vařenou tak 600g