

Indonéská smažená rýže

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Vejce - lehce našlehané 2 ks
- Červená kari pasta 1 lžíce
- Krupicový cukr 1 špetka
- Vařená rýže basmati (asi 250 - 30 g nevařené) 800 g
- Jarní cibulka - nasekaná 2 ks
- Mražený hrášek 140 g
- Sójová omáčka + k podávání 1 lžíce
- Makrela, maso obrané, zbavené kostí, natrhané na kousky 1 ks
- Okurka - pokrájená na půlkolečka 1.4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indonésie

Počet porcí: 4

Postup:

V pánvi wok rozpalte olej, doprostřed vyklepněte vejce, pánvi zakružte, aby se vejce rozlila po celé ploše, a minutu opékejte. Poté obraťte a další minutu dopečte. Vyjměte z pánve a nakrájejte na nudličky.

Do pánve dejte kari pastu a cukr a minutu opékejte. Přidejte vařenou rýži, promíchejte, přisypte jarní cibulku a vařený hrášek a opékejte, aby se zcela zahřál. Dochutěte sójovou omáčkou a opatrně vmíchejte i nakrájenou omeletu a makrelu. Rozdělte na talíř, ozdobte okurkou a podávejte.