

Indonézská rýže s makrelou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- olej 1 lžíce
- vejce 2 ks
- rýže 180 g
- sůl, pepř, sójová omáčka, kari 1 ks
- mražený hrášek 150 g
- uzená makrela (alespoň 200 g masa) 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indonésie

Počet porcí: 3

Postup:

Vejce si rozklepneme do hrnečku a vidličkou je rozšleháme. V pánvi si rozeřejeme olej a vejce do ní vlijeme. Omeletu opečeme z obou stran, poté ji vyjmeme a nakrájíme ji na proužky.

Rýži uvaříme ve vodě se solí a kari kořením dle návodu. Cibuli si nakrájíme na kostičky a osmahneme ji na lžičce oleje. Následně k cibuli přidáme uvařenou kari rýži, hrášek, sójovou omáčku a veškeré koření. Po 5 minutách opékání přidáme vaječnou omeletu a maso obrané z uzené makrely.

Prohřejeme za občasného míchání ještě 8 minut.