

Smažená rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mrkev 2 ks
- bílá paprika 2 ks
- měkký salám (šunkový, gothaj) 250 g
- vejce 2 ks
- rýže 250 g
- sůl, pepř, grilovací koření 1 ks
- sojová omáčka 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Čína

Počet porcí: 4

Postup:

Nejdříve si dáme vařit rýži. Rýže bude sypká, když si na másle spěníme cibulku a do ní přidáme rýži. Necháme krátce zarestovat a zalijeme vodou, aby rýže byla potopená a osolíme.

Mrkev, papriku a salám si nakrájíme na kousky. Nejprve na oleji orestujeme mrkev, aby trochu změkla, poté přidáme papriku a salám. Podlijeme trochou vodou a necháme změkhnout mrkev a papriku. Mezitím si na jiné pánvičce připravíme míchaná vejíčka, která lehce osolíme.

Do směsi z mrkve, papriky a salámu přidáme podle potřeby uvařenou rýži. Dochutíme solí, pepřem, grilovacím kořením a sojovou omáčkou.

Nakonec do směsi vmícháme míchaná vejíčka.

Poznámka:

Do smažené rýže můžeme přidat i jinou zeleninu jako např. hrášek, kukuřice. Místo salámu můžeme použít kuřecí maso.