

Rychlá smažená rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 4 lžíce
- Vejce 2 ks
- Slanina, na nudličky 4 plátek
- Žampiony na plátky 300 g
- Mražený hrášek 400 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Sójová omáčka 4 lžíce
- Uvařená rýže 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Olej rozpalte ve větší pánvi, vajíčka vyklepňte do hrnečku, vidličkou je mírně našlehejte a pak je vyklopte do pánve. Pánev 30 sekund až minutu naklánějte do všech stran, aby se vajíčka rozlila do tenké vrstvy. Po minutě sejměte z ohně a omeletu vyklopte a pokrájejte ji na jemné nudličky. Do pánve vsypte slaninu a po chvíli i plátky žampionů a opékejte dozlatova zhruba 5 minut. Vsypete hrášek a česnek a opékejte zhruba 2 minuty. Osolte a opepřete.

2. Sójovou omáčku smíchejte s cukrem. Zvyšte oheň, do pánve přidejte vařenou rýži, promíchejte, přelijte sójovou omáčku smíchanou s cukrem. Nakonec do směsi vmíchejte nakrájenou omeletu a

ihned podávejte.