

Jasmínová rýže Khao Phat

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- jasmínová rýže 750 g
- olej 3 lžíce
- vykostěné kuře 200 g
- česnek 4 stroužek
- střední cibule 1 ks
- ananas 0.25 ks
- chilli paprička 1 ks
- světlá sojová omáčka 1 lžíce
- rybí omáčka 1 lžíce
- cukr 1 lžička
- sůl 1 lžička
- bílý pepř 1 lžička
- petrželková nať 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Thajsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Rýži uvaříme. Chilli papričku a ananas nakrájíme. Na pánvi rozpálíme olej, vhodíme na něj na kostičky nakrájené kuře, rozdrčený česnek a minutu restujeme. Poté přidáme nadrobno nasekanou cibuli.

2. Až zezlátne, přidáme nakrájenou papričku a ananas, zamícháme, přidáme uvařenou rýži, dochutíme sojovou omáčkou, cukrem a pepřem. Podle chuti dosolíme. Servírujeme ozdobené čerstvou sekanou petrželkovou natí.