

Smažená rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špek, nakrájený na malé kostičky 200 g
- Velká cibule, nasekaná najemno 1 ks
- Velká červená paprika, zbavená osemení, pokrájená na drobné kostičky 1 ks
- Vejce 2 ks
- Mražený hrášek 200 g
- Koření pěti vůní 1.2 lžička
- Chilli papričky 2 ks
- Rýže 2 balení
- Sezamová semínka 1 hrst
- Jarní cibulka na kolečka 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozpalte pánev wok, přidejte pokrájený špek a nasucho jej vyškvařte - musí pustit tuk i vůni. Pak špek vyjměte z pánve (nejlépe děrovanou naběračkou), abyste odebrali jen maso a vyškvařený tuk ve woku zůstal. Na něm připravte cibuli - smažte ji, dokud nebude krásně hnědá a křupavá. Poté cibuli přendejte na talířek vyložený ubrouskem a do pánve vraťte špek, přidejte papriku a za stálého míchání ji nechte 2 až 3 minuty zavadnout. Poté do pánve rozklepněte vejce a mícháním jimi obalte všechny ingredience v pánvi (na podkladu nesmí vytvořit míchaná vejce). vsypte hrášek a koření, promíchejte tak, aby se ingredience nelepily dohromady, vmíchejte uvařenou sypkou rýži a chvíli

ještě společně smažte. Servírujte posypané seznamem a cibulkou.