

Čínská pečená rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rýže uvařená 300 g
- Hovězí maso 200 g
- Česnek 2 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Škrob 1 lžička
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Paprika 1 ks
- Šunka 100 g
- Slanina 100 g
- Vejce 2 ks
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Čína

Postup:

Maso nakrájíme na tenké plátky, vmícháme sekaný česnek, trochu soli, pepře, škrob a lžící sojové omáčky. Papriku očistíme a nakrájíme na nudličky. Šunku a slaninu nakrájíme na kostičky. Rozděláme vejce a petrželku. V pánvi zahřejeme vždy trochu oleje a postupně opečeme maso, papriku, šunku a slaninu. Důkladně mícháme, již opečené přísady shromažďujeme v míse. Rýži rozdrobíme, krátce pečeme, shrneme ji ke kraji a do středu pánve rozklepneme vejce. Mícháme dokud neztuhnou. Vmícháme ostatní přísady a lžící sojové omáčky.