

Tajski smażony ryż



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

olej sezamowy	2 łyżki
ząbek czosnku	1
imbir	1 cm
cebula czerwona	1/2
marchewka	1/2
papryka czerwona	1/3
grošek zielony	1 garść
przyprawa curry	1 łyżeczka
ryż jaśminowy	1 miseczek
sos sojowy	1 łyżeczka
zielona cebulka	1
limonka	1/5

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na bardzo rozgrzaną patelnię wlej 1 łyżkę oleju sezamowego i dodaj pokrojony imbir i czosnek. Następnie wbij całe jajko i mieszaj energicznie, aż całkiem się zetnie. Dodaj olej sezamowy i pokrojone warzywa: czerwoną cebulę, marchewkę, czerwoną paprykę, zielony groszek oraz dodaj przyprawę curry i ryż jaśminowy. Smaż przez kilka minut, aż wszystkie składniki połączą się ze sobą. Dopraw ryż sosem sojowym. Tak przygotowany tajski ryż podawaj z pokrojoną cebulką dymką i ze świeżą limonką.