Chiński ryż z warzywami

KLAUDIA879

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż	1 torebka
cebula	2 szt
papryka zielona	1/2 szt
papryka żółta	1 szt
garść grzybków mung i kiełków sojowych	
cukinia	1/2 szt
papryka czerwona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni rozgrzewamy oliwę lub olej ryżowy. Obraną cebulę kroimy na cienkie talarki, wrzucamy na patelnię. Warzywa dokładnie myjemy, papryki kroimy wzdłuż na cienkie paski i wrzucamy na patelnię. Po chwili dorzucamy pokrojoną w cienkie talarki cukinię. Grzyby mung (jeśli były mrożone najlepiej włożyć je na chwilę do ciepłej wody) kroimy w paski. Wrzucamy je razem z kiełkami na patelnię. Całość doprawiamy 2-3 łyżeczkami sosu sojowego, słodką papryka, pieprzem i szczyptą (nie więcej!) chili. Dusimy. Trzeba uważać by wychwycić odpowiedni moment zdjęcia ich z ognia. Muszą być wystarczająco miękkie a jednocześnie soczyste i jędrne. W osolonej wodzie gotujemy torebkę ryżu (spokojnie wystarczy dla dwóch osób). Jeśli ktoś lubi, ryz można przyrządzić z curry. Na talerze nakładamy ryż i warzywa.