

Ryż smażony z warzywami



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mrożonki do dań chińskich	0,5 opakowania
sos sojowy	
kurkuma	
curry	
sok z cytryny	
jajko	
pieprz	
oliwa	
ryż	torebka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy - będzie miał ładny, żółty kolor.

Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy mrożone warzywa i przesmażamy aż zmiękką. Dodajemy trochę sosu sojowego, sok z cytryny, pieprz i curry. Dusimy do miękkości.

Jak warzywa będą już miękkie, to wrzucamy do nich ryż i chwilę smażymy cały czas mieszając. Następnie zgarniamy na jedną stronę patelni. W puste miejsce wbijamy jajko i szybko je roztrzepujemy z odrobiną sosu sojowego. Jako można też roztrzepać wcześniej w misce i wlać na patelnię. Jak jajko zacznie się ścinać, to mieszamy je z ryżem. Po kilku minutach ryż jest gotowy.