smażony ryż jaśminowy z grzybami mun

WIKTORIA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż jaśminowy	100 gram
por	1/2 sztuki
grzyby mun	1 garść
kapusta biała	150 gram
cebula	1 sztuki
imbir starty	1 łyżeczka
czosnek	2 ząbki
sezam	1 łyżeczka
pestki dyni	1 łyżeczka
ocet ryżowy	2 łyżki
sos sojowy	5 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy uważając aby go nie rozgotować , może być al dente. Grzyby zalewamy wodą i moczymy. Po około 30 minutach odcedzamy i kroimy w paski. Pora kroimy w pióra. Kapustę siekamy.

Na 2-3 łyżkach oliwy podsmażamy posiekany czosnek oraz imbir. Kiedy się zarumienią odcedzamy na sicie, ale nie wylewamy oliwy. Na tej oliwie podsmażamy grzyby, kapustę i pora, a kiedy będą miękkie dodajemy ugotowany ryż. Całość mieszamy, dodajemy odrobinę brązowego cukru , ocet ryżowy, oraz wyciągnięte wcześniej z oliwy czosnek i imbir. Ponownie mieszamy. Na koniec doprawiamy sosem sojowym i posypujemy uprażonymi na suchej patelni pestkami dyni i sezamem.