

Ryż jaśminowy z kurczakiem po tajsku



WIKTORIA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki:

ryż jaśminowy	100 gramów
jajko	1 sztuka
szalotka	4 sztuki
filety z kurczaka	0.5 sztuki
sos sojowy	2 łyżki
sos ostrygowy	2 łyżki
olej kokosowy	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy al dente. Szalotki kroimy w pióra i podsmażamy na oleju, a kiedy się zeszkłą dodajemy jajko i smażymy aż się zetnie. Jajko z szalotką odkładamy na bok patelni, albo talerz. Na olej wrzucamy filet kurczaka pokrojony w małe kawałki. Kiedy kurczak będzie usmażony dodajemy ugotowany ryż oraz jajko z szalotką. Całość polewamy wymieszanymi sosami (sojowy + ostrygowy) mieszamy, aby wszystkie składniki się połączyły. Podajemy posypane dymką lub bazylią tajską.