

Kurze udka z ryżem i porami



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurze udka	4 szt
ryż długoziarnisty	20 dag
pory duże	2 szt
olej	6 łyżek
sos sojowy jasny	4 łyżki
sól, pieprz	do smaku
imbir	2 dag
bulion	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka po umyciu osuszyć /np. ręcznikiem papierowym/, dobrze natrzeć solą i zmielonym pieprzem. Mocno rozgrzać 3 łyżki oleju, obsmażyć udka na rumiano. Zmniejszyć płomień i smażyć udka ok 20 - 25 minut.

Zagotować w rondlu osolona wodę, wsypać ryż i gotować 15 minut na średnim ogniu, odcedzić, osączyć /można ugotować dwa woreczki ryżu wg przepisu/.

W tym czasie pory oczyścić, umyć, pokroić w ukośne plasterki. Imbir obrać /najlepiej się to robi łyżeczką/, drobniutko posiekać.

Udka zdjąć z patelni, zabezpieczyć przed wystygnięciem /np. umieścić w dobrze nagrzanym piekarniku/.

Do tłuszczu ze smażenia udek dodać pozostały olej, wsypać pory i imbir, wymieszać, dusić 2,3 minuty na małym ogniu. Całość polać bulionem i sosem sojowym, gotować parę minut. Wsypać ryż, wymieszać, przyprawić pieprzem, chwilę podgrzewać, mieszając.

Podawać : Ryż do filiżanki, ugnieść łyżką i taką "babeczkę" na talerz. Obok udko. Przybrać natką. Można dodać ogórek kiszony lub konserwowy.