

Kantonská rýže



Recept je pro 4 osoby (proto 4 misky rýže), ale samozřejmě si množství surovin můžete upravit dle potřeby.

Ingredience:

- 4 misky studené vařená rýže
- 2 plátky libové šunky
- 2 vejce
- 1 list pórku
- hrst hrášku (dle chuti)
- 1 cibule
- 6 lžic oleje
- 1 lžice sójové omáčky
- 1 lžička octa sůl

Postup:

Nakrájíme si cibuli, pórek, šunku a rozšleháme vejce. Rozehřejeme si pánvičku s olejem, na které prvně osmahneme cibulku. Následně přidáme rozšlehaná vejce. Ty necháme chvíli jakoby vařit a poté je hůlkami rozmícháme, aby nezhnědla. Ubereme míru plamene, přidáme studenou vařenou rýži a vše opravdu dobře promícháme tak, aby se zrnka rýže hezky spojila s vejcem. Přidáme nakrájenou šunku a pórek. Osolíme, přidáme sójovou omáčku, ocet a stále mícháme. Je-li třeba, přidáme ještě trochu oleje. Můžeme podávat ozdobenou například syrovými kolečky pórku.

Tipy:

Rýže, vejce, zelenina, maso - 4 ingredience, které si můžete upravit dle chuti. Přidat můžete například kousky kuřecího masa, vepřevého, mletého hovězího, nebo párek. Na chuti můžete přidat i použitím krevet nebo lososa.

Místo hrášku můžete použít žampiony, cuketu nebo brokolici. Pestrost dodá mrkev, paprika, kukuřice, rajče...