Ryż smażony z krewetkami

Kuchnia: chińska
Czas przygotowania: 15 do 30min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- ryż - 200 g
- krewetki - 100 g
- szynka - 50 g
- kostka do makaronu, ryżu i ziemniaki - 1 szt.
- cebula - 3 szt.
- groszek - 50 g
- jajko - 3 szt.
- soja - 1 łyżka
- sól - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- woda - 0,5 l

Opis przygotowania:

Ryż opłucz i zalej dwoma szklankami zimnej wody. Dodaj kostkę Knorr i gotuj pod przykryciem przez 20 minut, a następnie odcedź i odstaw. Dymki drobno posiekaj. Jajka ubij z sosem sojowym, dodaj do nich połowę posiekanej cebuli i wymieszaj. Z tak powstałej masy, usmaż cienki omlet. Ostudź go i pokrój w paski. Obrane krewetki podsmaż przez minutę na oleju. Szynkę pokrój w paski i dodaj do krewetek, razem z groszkiem. Smaż, ciągle mieszając, jeszcze przez 2 minuty. Dodaj ryż i pozostałą dymkę oraz omlet. Chwilę pogrzej i podawaj na ciepło.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!