KIKKOMAN

Nasi goreng s kuřecím masem, vejcem a sladkou sójovou omáčkou

Celkový čas vaření **30 min.** **15 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.475 kJ / 590 kcal

Tuky: **15,2 g** Bílkoviny: **39,9 g**
Sacharidy: **68,6 g**

INGREDIENCE

4 Porce

250 g	jasmínové rýže
400 g	kuřecích prsou
2	mrkve
2	červené papriky
1	červená cibule
2	stroužky česneku
2 polévkové lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
200 g	mraženého hrášku
90 ml	Kikkoman Omáčka na rýži
4	vejce
1 polévková lžíce	rostlinného oleje sůl (dle chuti)
	sůl (dle chuti)
	čerstvě mletý pepř (dle chuti)
2 polévkové lžíce	limetkové šťávy

Na ozdobu:

6	cherry rajčátek (dle chuti)
1 hrst	jarní cibulky (dle chuti)

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

250 g jasmínové rýže - **400 g** kuřecího masa - **2** mrkve - **2** červené papriky - **1** červená cibule - **2** stroužky česneku
Rýži uvařte podle pokynů na obalu. Kuřecí maso nakrájejte na proužky. Mrkev na tenké nudličky, papriky na kousky. Cibuli a česnek nasekejte nadrobno.

Krok 2

2 polévkové lžíce Kikkoman Pražený sezamový olej **200 g** mraženého hrášku - **90 ml** Kikkoman Omáčka na rýži
Na velké pánvi nebo ve woku rozehřejte Kikkoman Sezamový olej a osmahněte kuřecí maso. Přidejte mrkev, papriku, cibuli a česnek a restujte přibližně 5 minut. Přidejte hrášek, uvařenou rýži a Kikkoman Omáčku na rýži a restujte ještě 3 minuty za stálého míchání.

Krok 3

4 vejce - **1 polévková lžíce** rostlinného oleje - Sůl (dle chuti) - Čerstvě mletý pepř (dle chuti) - **2 polévkové lžíce** limetkové šťávy - **6** cherry rajčátek (dle chuti) - **1 hrst** jarní cibulky (dle chuti)
Vejce osmažte na rozpáleném rostlinném oleji v samostatné pánvi a dochuťte solí a pepřem.
Nasi goreng dochuťte pepřem a limetkovou šťávou, poté podávejte s osmaženými vejci navrchu.
Dle chuti ozdobte čtvrtkami cherry rajčátek a proužky jarní cibulky.