

# Smažená rýže s tofu a teriyaki glazurou

Celkový čas vaření **25 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

### Na pokrm:

- 100 ml** rostlinného oleje na smažení
- 600 g** tofu, nakrájeného na kostky
- 300 g** šalotek, jemně nakrájených
- 300 g** mrkve, nakrájené na tenké hranolky
- 600 g** edamame, blanširovaného
- 600 g** špenátu, celé listy
- 1,8 kg** basmati rýže, uvařené
- 500 ml** Kikkoman Teriyaki glazura

### Na ozdobu:

- 20 g** čili, podle chuti
- 50 g** hráškových výhonků
- 50 g** křupavé smažené cibulky
- 50 g** sezamových semínek, opražených

## POSTUP PŘÍPRAVY

### Krok 1

Ve woku rozehejte olej a tofu smažte 3–4 minuty, dokud nezezlátne a nebude křupavé.

### Krok 2

Přidejte šalotku a mrkev a restujte asi 3 minuty, dokud nezměknou a lehce se neopraží. Přidejte edamame a špenát a vařte, dokud listy špenátu nezavadnou.

### Krok 3

Přidejte rýži a smažte 3–4 minuty. Přidejte Teriyaki glazuru Kikkoman a dobře promíchejte, aby byla rýže rovnoměrně obalená.

### Krok 4

Rýži rozdělte na talíře a ozdobte čili, hráškovými výhonky, křupavou smaženou cibulkou a sezamovými semínky.