KIKKOMAN

Smažená rýže s vejcem

Celkový čas vaření **30 min.** **20 min.** Doba přípravy **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.233 kJ / 533 kcal

Tuky: **36,5 g** Bílkoviny: **12,8 g**
Sacharidy: **35,2 g**

INGREDIENCE

2 Porce

1	malá červená chilli paprička, nakrájená nadrobno
1	mrkev, nakrájená na kostičky
1	bílá cibule, nakrájená na kostičky
0,5 svazku	jarní cibulky, nakrájené nadrobno
2	vejce, rozšlehaná
1	stroužek česneku, nakrájený nadrobno
15 g	zázvoru, nakrájeného nadrobno
200 g	vařené, vychladlé rýže basmati (nebo zbylé rýže z předchozího jídla)
5 polévkové lžíce	oleje na smažení
2 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej

Na ozdobu:

2	jarní cibulky, nakrájené nadrobno
3	snítky koriandru, otrhané lístky

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ve woku na 1 lžíci rozpáleného oleje osmahněte chilli papričku a dejte ji stranou.

Krok 2

Ke zbylému tuku přidejte mrkev a cibuli s 1 lžící oleje a rovněž osmahněte. Přidejte jarní cibulku, krátce orestujte a poté vše vyjměte.

Krok 3

Wok vyčistěte nebo vytřete.

Krok 4

Ve woku na 1 lžíci rozpáleného oleje osmažte rozšlehaná vejce, vyjměte je a wok znovu vyčistěte.

Krok 5

Na zbylém rozpáleném oleji osmahněte zázvor a česnek. Přidejte rýži a orestujte.

Krok 6

Přidejte osmaženou zeleninu a krátce orestujte. Vmíchejte vejce a vše dochuťte sójovou omáčkou Kikkoman a sezamovým olejem Kikkoman.

Krok 7

Smaženou rýži posypte jarní cibulkou, koriandrem, pokapejte chilli olejem a podávejte.