

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 lžici 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 lžici 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.

