



## Азиски оброк за медаља

Фичо ќе подготви оброк, лесен и брз за подготовка, со состојки карактеристични за азиската кујна.



Вид на оброк: **Ручек**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **2 - 3 часа**

### Состојки:

- 200 грама басмати ориз
- 300 грама јунешки рамстек
- 2 лажици густин (нишесте)
- половина главица кромид
- 1 чешне лукче
- една рака грашок
- половина морков
- перца од 2 млади кромидчиња
- 1 рака индиски ореви
- 1 јајце
- 1/4 дајкон
- 80 мл вода
- соја сос

### Чекор 1

Во сад за варење ставете го оризот да се свари. Не го преварувајте, сварете го ал денте.

### Чекор 2

Додека се приготвува оризот месото исечете го на тенки парчиња.

Наросете го со густин колку да ја впије влагата. Тргнете го месото на страна.

### Чекор 3

Исечете го кромидот и лукот ситно и нив тргнете ги на страна.

Морковот исецкајте го на тенки ленти и перцата од кромид исецкајте ги.

Дајконот исто така исецкајте го.

Сите зеленчуци, вклучувајќи го и грашакот оставете ги на страна додека да дојдат на ред за подготовка.

Индиските ореви исецкајте ги рустично.



#### Чекор 4

Процедете го оризот.

#### Чекор 5

Во Вок тавата додадете малку масло, зеленчуците и месото.

По две минути додадете го и грашакот. Додадете ја водата и динстајте.

Тргнете ги на страна и во тавата додадете го оризот и јајцето.

Мешајте убаво, а потоа додадете ги месото и зеленчуците.

Мешајте на јака температура 2 минути и оброкот е готов.

Додадете малку перца од млад кромид и соја сос.

#### Чекор 6

Сервирајте!

#### Користени производи:



Вок Тава



Сад за сос

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)