



Ориз пржен на јајца

Оризот пржен на јајца е омилен прилог во Кинеските ресторани низ целиот свет... Еве ја и нашата верзија која ќе ви помогне да го создадете овој автентичен вкус во Вашата кујна.



Состојки:

- 2 Јајца
- 200 грама ориз
- Една рака грашок
- 4 Млади Кромитчиња
- Соја сос
- Масло

Чекор 1

Многу е важно оризот да го сварите пред да почнете со подготовката на овој рецепт...

Тоа можете да го направите и ден порано и да го ставите во фрижидер, на даска за сечкање покриен со целофан.

Чекор 2

Загрејте ја Делимано вок тавата...

Ќе знаете дека е спремна за употреба кога термо сензорот ќе стане црвен...

Ставете масло и соја сос, а потоа ставете го и оризот... Малку промешајте...

Следни ставете ги младите кромитчиња и грашокот...

Измешајте ги заедно, ставете уште малку соја сос и оставете ги состојките да се комбинираат...

Чекор 3

Направете место за јајцата на средината од вок тавата...

Ставете 2 јајца и веднаш почнете да мешате...

Јајцата ќе се пржат додека ги мешате со оризот...

И ќе добиете густа смеса на ориз со прекрасен вкус на јајца и соја сос.



Чекор 4

Време е за сервирање: Оризот пржен на јајца традиционално е прилог на главното јадење, но зошто не би го сервирале и самостојно... Заситува и обилува со вкус.

Совет

Најважно за овој рецепт е да го оставите варениот ориз да се исцеди за да нема премногу течност при готвењето... Можете ли да јадете со стапчиња, на вистински Кинески начин?

Користени производи:



Вок тава



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk