

THAI FRITE RICE

Suroviny:

1 hrnek rýže
olej
2 vejce
1 sladká paprika
2 jarní cibulky
1 mrkev
3 stroužky česneku
kousek póru
čerstvý zázvor
1 čerstvá chilli paprička
30 krevet
1 miska drcených arašídů
1 lžíce sojová omáčka
sůl, pepř
čerstvý koriandr

Uvaříme rýži tak, aby byla trochu lepkavá, ale ne rozvařená.
Do pánve si dáme trochu oleje a osmažíme na něm vejce.
Postupně k němu přidáme sladkou papriku, jarní cibulku, mrkev,
česnek, pórek, čerstvý zázvor a orestujeme. Poté přidáme
nakrájednou čerstvou chilli papričku, krevety a orestujeme je do
růžova.

Přidáme arašídů a zase chvíli orestujeme.
Nakonec do pánve přidáme rýži, dochutíme solí a pepřem, sojovou
omáčkou a celou směs osmažíme zhruba 10 min.
A můžeme servírovat. Nezapomeňte přidat čerstvý koriandr, ten
tomu dodá ještě lepší chuť!