



Smażony ryż z warzywami i jajkiem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Nie masz pomysłu na obiad? Spróbuj naszego smażonego ryżu z warzywami oraz jajkiem sadzonym. Jest to proste i smaczne danie, które wprowadzi nieco innowacji w Twojej kuchni.

Przygotowanie

- Krok 1**

Pokrój cienko szalotkę, dymkę oraz paprykę. Marchew umyj i obierz, a potem zetrzyj na tarce. Imbir obierz i również zetrzyj na tarce. 1 jajko ubij w misce widelcem.
- Krok 2**

Na dużej, nieprzywierającej patelni, na średnim palniku, rozgrzej 2 łyżki oleju. Włóż na nią szalotkę, dymkę, paprykę i imbir. Od czasu do czasu mieszaj, aż warzywa zrobią się pachnące i miękną (ok. 2 minut).
- Krok 3**

Na patelnię dodaj ubite jajko i wymieszaj. Gotuj, aż do ścięcia jajka. Następnie dodaj ugotowany ryż i gotuj jeszcze 1 minutę (bez mieszania), aż ryż zacznie “chrupać”. Wrzuć ¾ groszku, ¾ tartej marchewki oraz strąki groszku. Wymieszaj wszystko dokładnie. Smaż, aż do momentu, gdy warzywa miękną - ok. 5-6 minut. Na koniec dodaj sos sojowy i ponownie wymieszaj.
- Krok 4**

Na drugiej patelni rozgrzej oliwę z oliwek i usmaż 4 jajka sadzone.
- Krok 5**

Podziel smażony ryż z warzywami na talerze. Na każdym ułóż jajko sadzone i obsyp pozostałymi warzywami. Smacznego!

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 4 małe cebulki dymki
- 2 łyżki oleju roślinnego + więcej do skropienia
- 1 mała szalotka
- ½ papryki serrano chili lub jalapeño
- 1 średni kawałek imbiru
- 1 duże jajko
- 3 szklanki ugotowanego ryżu
- 1 szklanka łuskanego, świeżego groszku
- 200 g strąków groszku
- 1 duża marchew
- 1 łyżka sosu sojowego
- 4 jajka sadzone
- oliwa z oliwek