



Opekaná ryža s vajcom „Khao Phad Kai“

Suroviny:

- 500 g jasmínovej ryže
- 5 PL arašidového oleja
- 3 – 4 vajcia
- 4 strúčiky posekaného cesnaku
- 2 – 3 jarné cibuľky
- 1 nakrájaná mrkva na drobno
- 1 ČL sezamu
- 100 g hrášku



Príprava:

1. Ryžu opláchneme a uvaríme podľa návodu. Necháme odstáť.
2. Vo woku na rozpálenom oleji osmažíme cesnak, bielu časť cibuľky, mrkvu a sezamové semienka.
3. Na malej panvičke si urobíme z vajec suchšiu praženičku a vložíme ju spolu s hráškom a kukuricou do woku.
4. Pridáme ryžu a celé ešte 3 - 4 min. restujeme za stáleho miešania. Posypeme nakrájanou vňaťou z cibuľky a môžeme podávať.

Podľa chuti môžeme pridať čili papričku alebo sójovú omáčku ...