



30 perc

Megmaradt egy jó adag főtt rizs otthon? Gyorsan egy szuper fincsi kaját tudsz összedobni. Persze ha nincs, akkor pedig meg is főzheted/párolhatod a rizst.

Pirított rizs csirkehússal



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:

30 dkg csirkemell filé
3 db sárgarépa
15 dkg gomba
30 dkg főtt rizs
4 tojás

1 nagy fej vöröshagyma
3 - 4 gerezd fokhagyma
3 evőkanál olaj
3 evőkanál sötét szója szósz
1 teáskanál só

½ teáskanál őrölt fekete bors
½ teáskanál római kömény
½ teáskanál őrölt koriander
½ teáskanál őrölt kardamom

1 teáskanál tamarind paszta
1 kis darabka gyömbér
½ teáskanál kurkuma
½ teáskanál őrölt chili por

Elkészítés:



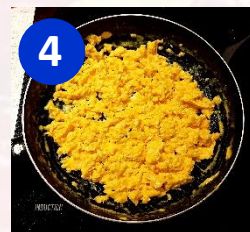
A hagymát, fokhagymát apró kockákra vágjuk, és 2 evőkanál forró olajon a csirkemell kockákkal együtt lepirítjuk. Hozzáteesszük a fűszereket, a megtisztított apróra vágott gyömbért, az egészet összekeverjük, majd meglocsoljuk a szója szósszal.



A sárgarépát vékony csíkokra vágjuk, a gombát felszeleteljük, és a húshoz keverjük, és összepároljuk.



A kész rizst apránként a többi alapanyaghoz keverjük, és összepirítjuk.



A tojásokat felforraljuk, és 1 evőkanál olajon tapadásmentes edényben, kevergetve megsütjük, majd összeaprítjuk.



A végén a tojást a rizshez keverjük.