KIKKOMAN

Жареный рис с яйцом

Общее время **30 мин** **20 мин** Время подготовки **10 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
2 233 кДж / 533 ккал

Жиры: **36,5 г** Белки: **12,8 г**
Углеводы: **35,2 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

1	маленький красный перец чили, мелко нарезанный
1	морковь, нарезанная кубиками
1	белый лук, нарезанный кубиками
0,5 пучка	молодого зеленого лука, мелко нарезанного
2	взбитых яйца
1	зубчик чеснока, мелко нарезанный
15 г	имбиря, мелко нарезанного
200 г	приготовленного, охлажденного риса басмати (либо риса, оставшегося с последнего приема пищи)
5 ст. л.	масла для жарки
2 ст. л.	соевого соуса натурального брожения Kikkoman
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Для посыпки:

2	мелко нарезанных зеленых лука
3	веточки кинзы, использовать только листья

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

В воке обжарьте перец чили в 1 ст. л. горячего масла, затем достаньте.

Шаг 2

В получившийся жир для жарки добавьте морковь и лук с 1 ст. л. масла, затем обжарьте. Добавьте зеленый лук, обжарьте, затем достаньте все продукты.

Шаг 3

Очистите либо вытрите вок.

Шаг 4

В воке, в 1 ст. л. горячего масла, обжарьте взбитые яйца, достаньте их и снова очистите вок.

Шаг 5

Обжарьте имбирь и чеснок в оставшемся горячем масле. Добавьте рис и снова обжарьте.

Шаг 6

Добавьте обжаренные овощи и ещё слегка обжарьте. Добавьте яйцо и приправьте все соевым соусом Kikkoman и кунжутным маслом Kikkoman.

Шаг 7

Посыпьте жареный рис зеленым луком, кинзой и обжаренным в масле чили. Можно подавать на стол!