

Prženi pirinač i jaja

Ukupno vreme **30 min** 20 min vreme pripreme 10 min vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.233 kJ / 533 kcal

Masti: **36,50 gr** Protein: **12,80 gr**
Ugljeni hidrati: **35,20 gr**

SASTOJCI

2 porcije

- 1** mala crvena ljuta papričica, sitno iseckana
- 1** šargarepa, sečena na kockice
- 1** beli luk, sečen na kockice
- 0,5 svežanj** pola vezice mladog luka, sitno iseckanog
- 2** jajeta, umućena
- 1** čen belog luka, sitno iseckan
- 15 gr** đumbira, sitno iseckanog
- 200 gr** kuvanog, ohlađenog basmati pirinča (ili ostatka pirinča od prethodnog obroka)
- 5 kašike** ulja za prženje
- 2 kašike** Kikkoman Prirodno Fermentisani Soja Sos
- 1 kašika** Kikkoman Ulje Pečenog Susama
- Za preliv:**
- 2** mlada luka, sitno iseckana
- 3** stabljike korijandera, listovi otkinuti

PRIPREMA

Korak 1

Propržiti čili papričicu u 1 kašiki vrućeg ulja u voku i ostaviti sa strane.

Korak 2

Dodati šargarepu i luk sa 1 kašikom ulja u preostalo ulje za prženje i takođe propržiti. Dodati mladi luk, propržiti, a zatim sve izvaditi.

Korak 3

Očistiti ili obrisati vok.

Korak 4

Propržiti umućena jaja u 1 kašiki vrućeg ulja u voku, izvaditi i ponovo očistiti vok.

Korak 5

Propržiti đumbir i beli luk u preostalom vrućem ulju. Dodati pirinač i pržiti.

Korak 6

Dodati prženo povrće i kratko propržiti. Umešati jaje i začiniti sve Kikkoman soja sosom i Kikkoman susamovim uljem.

Korak 7

Preliti prženi pirinač mladim lukom, korijanderom i čili uljem i poslužiti.

