

# Orez chinezesc cu oua si legume

## Orez chinezesc cu oua si legume

### Ingrediente :

300 g orez basmati, 1 ceapa mica, 3 fire ceapa verde, 3 catei usturoi, 2 oua, 3 linguri sos de stridii, 1 lingura ulei de susan, 3 linguri coriandru, tocat fin, 3-4 linguri supa de pui, 2-3 linguri vin de orez, 1 lingura zahar, ghimbir, dupa gust

### Preparare :

Se fierbe orezul in apa cu sare. Se scurge si se pastreaza la cald. Se toaca fin ceapa de apa, in bucati de 1 cm lungime ceapa verde. Se cojeste ghimbirul si se taie in betisoare subtiri si lungi de 1 cm. Se taie felii subtiri usturoiul. Se incinge uleiul de susan intr-o cratita wok sau o cratita incapatoare. Se adauga, cind uleiul este bine incins, ceapa de apa si cea verde, ghimbirul si se prajesc pina cind se inmoaie usor. Se adauga usturoiul si se mai prajeste un minut. Se adauga apoi ouale batute usor in prealabil, se amesteca continuu pina cind ouale se incheaga. Se adauga orezul, vinul, supa, sosul de stridii, zaharul si se mai lasa 5-6 minute, amestecind continuu. Se presara coriandrul si se serveste, fie ca atare, fie cu peste, carne, etc. Se poate servi si vegetarian, vezi comentariile de mai jos. :)