

Orez prajit

Orez prajit

Ingrediente :

2 oua, 400 g orez basmati fiert si scurs, 50 g creveti mici gata fierti, 50 g mazare din borcan, 2 fire ceapa verde, 50 g sunca fiarta, 2 linguri sos soia, 1 lingura sos stridii, 1 lingura ulei de susan, 2 linguri frunze de coriandru tocate fin, 1-2 catei usturoi, sare, piper, 3 linguri ulei vegetal, 2 cm radacina de ghimbir

Preparare :

Se bate oule usor, se condimenteaza dupa gust. Se incinge intr-o cratita mica o lingura din uleiul vegetal. Se prajesc ouale la foc mic, amestecind continuu. Se scot din cratita si se lasa sa se raceasca usor. Se incinge restul de ulei intr-un wok sau o cratita incapatoare, la foc rapid. Se adauga usturoiul tocat fin, ghimbirul curatat si taiat betisoare fine, de 2 cm lungime, ceapa taiata in bucati de 2 cm. Se amesteca si se prajesc ingredientele cam jumatate de minut. Se adauga crevetii si se mai prajeste inca un minut. Se adauga apoi mazarea, sunca si ouale. Se adauga dupa un minut orezul si se mai lasa un minut. Se stropeste cu sosul de soia, cel de stridii, se condimenteaza dupa gust, se adauga uleiul de susan si se presara coriandrul. Se serveste imediat.