



przepisy.pl

## Ryż smażony po chińsku z owocami morza



 30 minut  3 osoby  Średnie

### Składniki:

- ryż - 100 gramów
- marchewka - 3 sztuki
- por - 1 sztuka
- owoce morza mieszanka - 250 gramów
- jajko - 1 sztuka
- woda - 50 mililitrów
- szczypiorek z dymki - 2 łyżki
- olej rzepakowy - 3 łyżki
- Fix Smażony ryż po chińsku Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Ryż (w torebce) gotujemy w wodzie w dodatkiem 1 łyżki oleju przez 12 minut. Odcedzamy, wysypujemy z torebki na talerz i czekamy aż przestygnie.
2. Marchewkę kroimy w słupki, pora w paseczki. Na rozgrzany olej wrzucamy marchewkę, smażymy 5 minut, dodajemy owoce morza (mrożone), smażymy kolejne 5 minut i dodajemy pora, smażymy jeszcze 2 minuty.
3. W międzyczasie na II patelni smażymy rozbełtane jajko.
4. Do warzyw i owoców morza dodajemy ryż i zalewamy wszystko fix-em Knorr Smażony Ryż po Chińsku rozrobionym z wodą. Gotujemy jeszcze 5 minut.
5. Porcje posypujemy pokrojonym szczypiorem z dymki oraz paseczkami smażonego jajka (omletu).

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)