

Sola z ryżem



Kuchnia: chińska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 5/10/10

Składniki:

- filety z soli - 0,5 kg
- ryż - 3 szkl. małe
- morele - 10 szt.
- dymka - 1/2 pęczka
- groszek - 1 szkl.
- limonka - 1/2
- jabłko - 1 szt.
- sól
- pieprz
- olej - 4 łyżki

Opis przygotowania:

Ryż ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem soku z limonki. Pokroić rybę w 4 cm kawałki i podsmażyć w woku na gorącym oleju. Dodać do ryby pokrojone w ćwiartki morele oraz ugotowany wcześniej ryż. Smażyć 2 minuty. Dodać groszek i dymkę i smażyć kolejne dwie minuty. Posypać startym jednym jabłkiem oraz solą i pieprzem. Wymieszać i podawać na ciepło.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!