

Riža sa povrćem

- Za 4 osobe:
- 2 DL Riže (najbolje tajlandske srednje dugog zrna)
- 300 g povrća za juhu (mrkva, mladi luk, poriluk, grašak, karfiol, brokola)
- 1 glavica luka cca 150-200g
- 1 VŽ mljevenog đumbira
- 1 DL tamnog soja sosa
- 100 g putra
- 1 bijelog luka

Na putru prepržite luk narezan na tanke rezance dok ne požuti.
Skroz na kraju dodati češnjak i popržite ga KRATKO, tek toliko da zamiriši.

Dodati povrće(friško ili smrznuto, ali nikako kuhano) i kratko popržiti, dodati đumbir i politi soja sosom.

Ako imate pri ruci (Ketjap manis mild, ima u svakoj prodavaonici azijske hrane) možete umjesto 1 DL soja sosa staviti 1/3 Ketjap manis 2/3 soja sos, još je ukusnije.

Kratko prodinstati, tek toliko da ishlpi 50% tekućine.

Dodati ocjeđenu rižu i promješati.

Skinuti sa vatre.

Izvrstan prilog za meso koje uopće ne mora bit pripremljeno na istočnjački način.

Ja najviše volim buncek pečen u pivi.