

Ryż z cukinią i marchewką w sosie sojowym

Szybka, prosta i bardzo ciekawa opcja na niedzielny obiadek.

Tym razem z sosem sojowym, czyli najbardziej popularną przyprawą kuchni azjatyckiej.

Sos ma słony smak, rzadką konsystencję i nadaje się jako przyprawa do wielu dań,

takich jak mięsa, ryby, sałatki czy warzywa i ryż. Nie jest drogi i możemy kupić go w każdym supermarkecie. Po raz kolejny zachęcam Was do wypróbowania tego przepisu, może bardzo polubicie ten specyficzny smak i przyprawa ta znajdzie się na Waszych pułkach obok magi, soli i pieprzu.

Ryż z cukinią i marchewka w sosie sojowym

Składniki:

2 marchewki

1 duża cukinia lub 2 mniejsze

3 ząbki czosnku

4 łyżki sosu sojowego

3 woreczki ryżu

(gotujemy z godnie z zaleceniem na opakowaniu)

1 łyżeczka imbiru

sezam do posypania



Zaczynamy:

Marchew myjemy i obieramy, cukinie tylko dokładnie myjemy.



Cukinie kroimy w trójkąciki, marchewkę w podłużne paski,
a czosnek możemy pokroić drobniutko lub po prostu
wycisnąć za pomocą dusiciela.



Zaczynamy od smażenia cukinii na małym ogniu z dodatkiem oliwy z oliwek. Następnie dodajemy marchewkę, czosnek oraz imbir. Przez parę minut podsmażamy po czym zalewamy wodą i przez kolejne kilka minut dusimy, aby warzywa stały się miękkie.



Ryż gotujemy w międzyczasie,
gdy jest już gotowy wrzucamy go na patelnię do warzyw
i dodajemy sos sojowy.

Możemy również doprawić do smaku wedle uznania.
Tak przygotowane danie smażymy jeszcze chwilę,
aby wszystkie składniki ładnie się połączyły.



Gotowy ryż podajemy posypany sezamem.

SMACZNEGO !!!



Wszystkomaniaczka