

Kineska riža sa povrćem i račićima

Za 2 osobe

1 šolja pirinča
250 g škampa
200 g brokolija
kocka supe
1 veća šargarepa
1 crvena paprika
 $\frac{1}{4}$ praziluka
1 čen belog luka
ulje
susamovo ulje
soja sos
2 jaja
so

Način pripreme

1. Staviti u šerpu pirinač i vodu u razmeri 1:2 (koliko pirinča dva puta toliko vode). Dodati kocku supe. Zagrevati vodu do ključanja, povremeno mešajući. Kada voda proključa, smanjiti na minimum, poklopiti šerpu pa tako kuvati 5 minuta bez mešanja. Isključiti šporet i ostaviti poklopljen pirinač još 10 minuta. Nakon ovakvog postupka pirinač će biti skuvan, a svako zrno će se odvajati, tj. neće biti raskuvano i splepljeno.
2. Ispržiti omlet od jaja, urolati ga i iseći ga na rezance.
3. U dubokom tiganju ili voku zagrejati malo ulja na jakoj vatri. Zatim redom dodati seckanu šargarepu, papriku, praziluk, brokoli, beli luk pa račiće. Posoliti, vodeći računa da će se kasnije dodati i soja sos koji je sam po sebi dosta slan! Pržiti svega minut, dva konstantno mešajući.
4. Zatim dodati pirinač i pržena jaja, pa sve to začiniti biberom i soja sosom. Dobro promešati. Servirati toplo.