

Indonéská smažená rýže Nasi Goreng

Nejpopulárnější smažená rýže na světě!

Nasi goreng neboli smažená rýže pochází z Indonésie, kde ji koupíte u každého pouličního stánku. Její příprava je rychlá a chutná skvěle. Není divu, že si toto jídlo z jihovýchodní Asie zamiloval celý svět! Naučíme Vás jednoduchý recept jak si toto jídlo připravíte u Vás v domácích podmínkách a to tak, že bude srovnatelné s originálem.

Nasi Goreng v doslovném překladu znamená "smažené rýže" (v jazyku Bahasa - Indonésie). Vzrušující chutě jsou vytvořené kombinací tamarindu a chilli. Z jídla tato kombinace činí více než jen obyčejnou smaženou rýži. Jedná se o velmi speciální smaženou rýži, která je národním pokrmem Indonésie a je jedním z nejznámějších a nejoblíbenějších indonéských jídel na celém světě.



Porcí	4
Příprava	15 minut
Vaření	20 minut
Kuchyně	Indonéská



Suroviny

- 240g rýže Basmati (60g na 1 porci)
- Pasta na smaženou rýži Nasi Goreng (Indonésie) 50g
- 4 lžíce restované cibulky
- 1 lžíce pasty Sambal Nasi Goreng
- 8 kusů krevetových chipsů
- 250g loupaných krevet
- 6 vajec (2 rozmíchaná a 4 sázená vejce na ozdobení)
- 2 cherry rajčata (na čtvrtiny)
- sekaný čerstvý koriandr
- červené chilli
- 2 jarní cibulky
- 3 lžíce oleje

Příprava smažené rýže Nasi Goreng

1. Připravte rýži Basmati (Na 1 porci rýže, dvě porce vody, rýži nechte 30 minut namočenou, přiveďte vodu k varu, přisypte rýži, osolte a vařte cca 10 minut přiklopené v hrnci).
2. Ve woku rozpalte olej a 2 minuty v něm smažte krevety.
3. Krevety posuňte na kraj pánve a na prázdné části osmažte míchaná vejce.
4. Přidejte vařenou rýži, kořenící pastu na smaženou rýži.
5. Přidejte 1 lžici Sambal Nasi Goreng a vše dobře promíchejte.
6. Smažte cca 3 minuty a poté přidejte rajčata a jarní cibulku.
7. Ještě 1 minutu smažte a servírujte s koriandrem, chilli a sázeným vejcem.
8. Rýži nakonec posypte restovanou cibulkou.

Příprava krevetových chipsů Krupuk

1. Na rozpáleném oleji osmažte asi 10 kusů krevetových chipsů a osušte přebytečný olej.
2. Krevetové chipsy Krupuk jsou skvělým a typickým doplňkem pro indonéskou smaženou rýži Nasi Goreng.