

RECEPT | Indonéská smažená rýže Nasi Goreng

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.



Doba přípravy



35 minut

Počet porcí



4 porce

Kuchyně



indonéská

Suroviny

- 240g [Jasmínové rýže](#) (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 [rýžového oleje](#)

Postup

Příprava smažené rýže

1. Rýži propláchněte, Na 1 porci rýže přidejte 1,2 porce vody. Rýži vařte v hrnci přiklopenou po dobu 15 minut. Poté promíchejte a nechte ještě 10 minut odpočinout.
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 lžíci 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

Tipy

Indonéskou smaženou rýži můžete připravit nejen z [Jasmínové rýže](#), ale také například z rýže [Basmati](#), která zajistí, že bude rýže o něco více sypká. Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete rýži, která byla v lednici nejméně 12 hodin a maximálně 3 dny. Pokud používáte čerstvě uvařenou rýži, rozprostřete ji na tác a před použitím ji nechte 5 minut vychladnout.

