

detkityumen.ru

## ЖАРЕННЫЙ РИС, КАК НА БАЛИ.



Где готовим?

Плита

Ингредиенты:

**ИНГРЕДИЕНТЫ:**

Куриное филе 1 шт.

Креветки 150 гр.

Рис 200 гр.

Паприка 1 ч./л.

Карри 1 ч./л.

Чеснок 3 зуб.

Лук 1 шт.

Томатная паста 2 ст./л.

Вода 150 мл.

Соевый соус 2 ст./л.

Яйца 2 шт.

Оливковое масло для жарки.

Приготовление:

Это типичное азиатское богатое блюдо из риса, обогащенное нежным мясом курицы и креветок. В Индонезии оно получило название Nasi Goreng. У этого блюда, как и любого другого, существует много вариаций его приготовления. Некоторые обогащают его овощами или другими более вкусными видами мяса.

Смотрите рецепт приготовления по [Ссылка](#)

15.05.2020

[alexa1982](#)

Адрес на сайте «Детки!» [detkiyumen.ru/recipe/705/](http://detkiyumen.ru/recipe/705/)