






## CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz)

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



## HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách [www.sambalshop.cz](http://www.sambalshop.cz) najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

### VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. [sambalshop.cz/vyfoťaposli](http://sambalshop.cz/vyfoťaposli)



# Nasi Goreng

## Indonéská smažená rýže



PŘÍPRAVA



35 MINUT

VAŘENÍ



15 MINUT

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.
2. Rýži vařte v hrnci přiklopenou po dobu 15 minut.
3. Poté promíchejte a nechte ještě 10 minut odpočinout.
4. Ve woku rozpalte olej a 2 minuty v něm smažte krevety.
5. Krevety posuňte na kraj pánve a na prázdné části osmažte míchaná vejce.
6. Přidejte vařenou rýži, kořenící pastu na smaženou rýži.
7. Přidejte 1 lžíci Sambal Nasi Goreng a vše dobře promíchejte.
8. Smažte cca 3 minuty a poté přidejte rajčata a jarní cibulku.
9. Ještě 1 minutu smažte a servírujte s koriandrem, chilli a sázeným vejcem.
10. 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

1. Indonéskou smaženou rýži můžete připravit nejen z Jasmínové rýže, ale také například z rýže Basmati, která zajistí, že bude rýže o něco více sypká.
2. 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 táč a před použitím ji nechte 5 minut vychladnout.