

אורז תאילנדי



רכיבים

- כוס אורז ארוך
- 1/2 2/1 כוסות מים רותחים
- כף שמן קנולה
- כף מרק טעם עוף ר.טבעיים
- כפית מלח
- שיני שום
- גבעולים בצל ירוק
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/2 2/1 סלסילה פטריות שמפיניון
- ביצה

הכנה

1. שוטפים את האורז במים, מסננים, ומכניסים לסיר הבישול של המיקרו.
2. מוסיפים את השמן, המלח, ואבקת המרק ומערבבים
3. מוסיפים את המים הרותוחים ומערבבים שוב
4. מכניסים את הסיר למיקרו ומפעילים לחמש דקות
5. מוציאים, מערבבים, ומכניסים שוב לחמש דקות
6. מוציאים ומקררים
7. מכינים במחבת ביצה מקושקשת, מוסיפים את השום הקצוץ, הבצל הקצוץ, מערבבים, ומוסיפים לסיר
8. מוסיפים לאורז את הצ'ילי, הפטריות, והביצה ומערבבים היטב

25 דקות

4 servings 4