

אטריות אורז עם פטריות  
בסגנון סיני



## רכיבים

- שיני שום פרוסות
- בצל חתוך לקוביות
- חבילה אטריות אורז
- סלסילה פטריות שמפיניון
- גזר קלופים ופרוסים לפרוסות
- פלפל אדום חתוכה לרצועות דקות
- כף אבקת מרק עוף אמיתי כשר לפסח
- כף אבקת מרק בצל כשר לפסח
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור לפי הטעם
- כוס רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל לרוטב
- כפות סוכר לבן לרוטב

## הכנה

1. משרים את האטריות במים קרים מהברז. מאדים בסיר את השום והבצל, עד שהבצל שקוף. מוסיפים את הגזרים והפלפלים, ומאדים. מוסיפים את הפטריות ומטגנים מעט עד שישחימו. מתבלים באבקות מרק בטעם עוף ובצל, פלפל ומלח לפי הטעם.
2. שמים בסיר נפרד קטן כוס רוטב סויה ו-3 כפות סוכר על אש נמוכה, ומערבבים עד שרותח.
3. מסננים את האטריות, ומוסיפים לסיר עם הגזר והפטריות. שמים את הרוטב, ומערבבים עד שהרוטב יצפה את כל האטריות. מבשלים כ-10-5 דק' על אש נמוכה.
4. מגישים חם או פושר. בתיאבון!

30 דקות 🕒

6 servings 6 🍴