

## אורז מוקפץ תאילנדי - זריז וטעים במיוחד



### רכיבים

- כפות שמן קנולה
- בצל קצוץ
- גזר חתוכים לרצועות
- ביצה
- כוסות אורז ארוך מבושל
- בצל ירוק קצוץ
- כפות רוטב למוקפץ 290 מ"ל
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- פלפל סודני פרוס דק
- כף מיץ לימון
- 1/4 4/1 זר כוסברה קצוצה

### הכנה

1. מחממים במחבת ווק שמן ומוסיפים את הבצל והגזר. מטגנים כ - 3 דקות עד להזהבה.
2. מוסיפים את הביצים ומערבבים תוך כדי בישול עד לקבלת "ביצה מקושקשת".
3. מוסיפים את האורז והבצל הירוק, מערבבים ומקפיצים עוד דקה.
4. מערבבים את חומרי הרוטב - רוטב למוקץ, רוטב סויה, מיץ לימון ופלפל חריף (לא חובה), יוצקים מעל ומקפיצים כ - 2 דקות.
5. מסירים מהאש ומפזרים כוסברה. מערבבים ומגישים.

15 דקות

4 servings 4