

Fried Rice

Υλικά:

3-4 κουτάλια βούτυρο ή λάδι
2 ποτήρια ρύζι basmati
3 ποτήρια νερό ή 2 νερόβραστο
1 κουταλάκι oyster sauce
½ κουταλάκι waster sauce
5 σταγόνες sesame oil
2-3 αυγά
αλατοπίπερο ή maggi
κρεμμυδάκι φρέσκο

Εκτέλεση:

Αφού ψηθεί το ρύζι μετά το αφήνουμε να κρυώσει και το στραγγίζουμε. Σοτάρουμε το κρεμμύδι αφού το φιλοκόψουμε και μέχρι να πάρει ροδοκόκκινο χρώμα. Μετά προσθέτουμε τα υπόλοιπα μπαχαρικά, τα αυγά και διορθώνουμε την γεύση ανάλογα με τις προτιμήσεις μας.