

Nasi Goreng

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Čtyři pravidla oddělených zrněk

- Použijte úplně vychlazenou, sušší rýži — ideálně uvařenou den předem.
- Wok nejprve dobře rozpalte a nepřepřehřejte jej.
- Aromatický základ a vejce restujte před rýží.
- Ketjap manis přidejte až ke konci, aby nezhořkl.

Poměr chutí

Sladkost: ketjap manis · pálivost: sambal · slanost a umami: rybí nebo sójová omáčka · svěžest: acar, okurka a rajče.

Pořadí ve woku

- Bílkovinu opečte zvlášť a odložte, aby zůstala šťavnatá.
- Šalotku, česnek a chilli rozvoňte krátce; česnek nesmí ztmavnout.
- Vejce nechte lehce ztuhnout, pak teprve vmíchejte rýži.
- Omáčky dávkujte po stěně horkého woku a ihned prohodte.
- Hotovou rýži nenechávejte stát ve woku — rovnou ji rozdělte na talíře.

Před zapnutím plotny

Rýži načechrejte prsty nebo vidličkou, bílkovinu osušte, omáčky odměřte a přílohy připravte na talíř. Samotné restování pak zabere jen několik minut.

Recept pro 4 porce

Suroviny

- 600 g uvařené a vychlazené jasmínové rýže
- 300 g kuřecího stehna, krevet nebo tofu
- 3 vejce
- 2 šalotky a 3 stroužky česneku
- 1–2 lžičky sambalu
- 2–3 lžíce ketjap manis
- 1 lžíce rybí nebo sójové omáčky
- olej, jarní cibulka, okurka, rajče, acar a krevetové kreky



Postup

1. Připravte vše předem — Studenou rýži načechrejte a všechny suroviny nakrájejte. Wok se nezastavuje.
2. Opečte bílkovinu — Kuře, krevety nebo tofu zprudka opečte a odložte.
3. Rozvoňte základ — Na oleji krátce opečte šalotku, česnek a sambal. Přidejte vejce a rychle promíchejte.
4. Přidejte rýži — Restujte po menších dávkách na vysokém žáru, až se zrnka oddělí a prohřejí.
5. Dochutěte a podávejte — Vraťte bílkovinu, přidejte ketjap manis a rybí či sójovou omáčku. Krátce prohodte a ihned servírujte.

Rychlá oprava

Slepená rýže: příliš čerstvá nebo mokrá. Bledá a vodnatá: nízký žár nebo velká dávka. Hořká: ketjap manis se přidal příliš brzy.