

Rýžové placky se sladkokyselou omáčkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

1716 kalorií , **0 g** cukrů , **122 g** tuků , **26 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/ryzove-placky-se-sladkokyselou-omackou>

Příprava

Rýži si uvaříme den dopředu. K vychlazené rýži přidáme vejce a rozpuštěné ale studené máslo. Mrkev oloupeme a nastrouháme nahrubo a přidáme ji k rýži spolu s mletým zázvorem. Ochutíme utřeným česnekem a sójovou omáčkou a dobře promícháme. Na pánvi rozpálíme olej, lžičkou nanese hromádku rýžové směsi, rozpláceme na placku a smažíme dozlatova z obou stran. Podáváme s nasekanou jarní cibulkou a sladkokyselou omáčkou.

Tip k receptu

Použít můžeme rýži, která nám zbyla od nějakého jiného obědu.

Ingredience

- 150 g rýže
- 2 ks vejce
- 2 ks jarní cibulky
- 1 ks mrkve
- 1 stroužek česneku
- 2 lžíce másla
- 1 lžíce sójové omáčky
- 6 lžíc slunečnicového oleje
- 1/2 lžičky zázvoru
- 8 lžíc sladkokyselé omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Hlavní chod

