



PRAETUD RIISI JA PASTA SEGU

Retsept: Getter Madison

Valmistamine

Keeda pasta ja riisi segu nii, et see pole veel päris pehme. Nõruta ning lase jahtuda. Tükelda porgand väikesteks kuubikuteks. Kuumuta pannil seesamiõli ning pruunista ingver, küüslauk ja tšilli. Lisa kanahakkliha ning prae kuldseks. Segage hulka porgand ning herned. Kuumuta mõned minutid. Seejärel lisa pasta ja riisi segu ning prae veel pisut. Vala hulka lahtiklopitud muna, prae kuni see on hüübinud. Maitsesta ketšupi, soja, seesamiõli ning srirachaga, segage hulka ka hakitud roheline sibul. Serveeri.

<https://thymeout.ee/praetud-riis-minu-lemmik-kiirtoit/>

250 g Veski Mati pasta ja riisi segu
300 g kanahakkliha
pöidla suurune jupp ingverit
paar küüslauguküünt
1 tšillikaun
seesamiõli praadimiseks ja natuke maitsetamiseks
2 muna
1 spl sojakastet
2 spl sriracha kastet (soovi korral)
2 spl ketšupit
1 suur porgand
200 g külmutatud herneid
paar vart rohelist sibulat