

V večji lonec stresemo riž in dvojno količino vroče vode*. Solimo, premešamo in prižgemo grelno ploščo na najvišjo temperaturo, da voda zavre.

* riž lahko kuhamo tudi v večji količini vode, a ga je potrebno na koncu odcediti. Na ta način z razmerjem – voda:riž 2:1 – se riž skuha brez odvečne vode, moramo pa biti pozorni, da se ne zažge.

Na drugi grelni plošči na najvišji temperaturi v manjši posodi zmešamo omako: kis, ketchup, sladkor, 1 dl vode, 2 žlici sojine omake in čajno žličko ingverja v prahu. Dobro premešamo in pokrijemo, da mešanica zavre in se sladkor raztopi.

Na tretji grelni plošči na najvišji temperaturi segrejemo ponev, na kateri popečemo piščančje meso.



Ko voda z rižem zavre, temperaturo zmanjšamo na polovico, posodo pustimo odkrito in občasno premešamo.

Meso zapečemo do zlatorumene barve, ga odstranimo iz ponve in spravimo na krožnik za kasneje. V ponev po potrebi dodamo še malo olja, dodamo zelenjavo in jo pražimo približno 10 min.

Ko omaka zavre, zmanjšamo temperaturo na najmanjšo in odkrijemo posodo. V 1 dl mlačne vode vmešamo 2 žlici moke. Dobro premešamo, da ni grudic in vmešamo v omako. Pustimo da omaka rahlo vre in se zgosti.



Riž večkrat premešamo in pazimo, da se na dnu ne zažge. Ko vsa voda povre (približno 12-15 min odvisno od vrste riža), posodo z rižem umaknemo iz plošče in jo pokrijemo, da riž še malo počiva in se dokončno napne, medtem ko dokončamo omako.

Popečeni zelenjavi dodamo popečeno meso, prelijemo z omako, premešamo in zmanjšamo temperaturo na najnižjo. Omaka naj rahlo vre še 5 min.



Na krožnik serviramo riž, ki ga prelijemo z omako z zelenjavo in mesom. Po želji zraven lahko pripravite solato.



Dober tek!