

# Smażony ryż z kimchi, boczniakami i jajkiem

---

## Składniki (na 3-4 porcje):

- 200 g ryżu basmati
- 200 g boczniaków
- 100 g pieczarek
- 1 cebula (lub 2 dymki)
- 1 marchewka (lub krojone w słupki mrożone warzywa - włoszczyzna lub mieszanka chińska, 2-3 garście)
- 1/2 słoika kimchi Olini (ok.200 g)
- 1 -2 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki oleju sezamowego
- 2 łyżki sosu sojowego
- 3-4 jajka
- szczypiorek i czarny sezam do posypania

## Sposób przygotowania:

- ugotować ryż, na sypko, przelać zimną wodą, odstawić
- umyć i pokroić grzyby oraz warzywa - cebulę w kostkę, pieczarki w plasterki, boczniaki i marchewkę w słupki
- w głębokiej patelni lub woku rozgrzać mocno olej, a następnie podsmażyć na nim cebulę z marchewką i grzybami (na dużym ogniu, na złoty kolor)
- zmniejszyć ogień, do warzyw dodać kimchi, sos sojowy,, wcisnąć czosnek, a następnie wsypać ugotowany ryż, dokładnie wymieszać i podgrzewać przez kilka minut
- w tym czasie na drugiej patelni przygotować jajka sadzone, gdy będą gotowe, ułożyć je na ryżu, posypać sezamem i szczypiorkiem, można dodać także trochę świeżego lub suszonego chili

