

OJAKODON

Japonská kuchyně

½ kg rýže

½ kg cibule

1kg kuřecích prsních řízků

8 vajec

Sojová omáčka (příplatěte za kvalitní variantu, např. Kikkoman)

Cukr, sůl, voda

Na velkou rozehřátou pánev nalejeme 2dcl vody, přidáme 2lžíce cukru, 3-5 lžic sojovky podle chuti, špetku soli, promícháme a necháme spojit. Nasypeme cibuli nakrájenou na půlkolečka. Až cibule změkne, přidáme kuřecí maso nakrájené na nudličky. Po změknutí masa zalejeme směs rozmíchanými vejci, necháme chvilku projít varem a podáváme s rýží.

Rýži jsme uvařili takto: do velkého hrnce nasypeme rýži (chcete-li být důkladní, rýži předtím properte, čím víckrát, tím lépe), zalejeme vodou asi dva centimetry nad rýží, na mírném plameni vaříme do změknutí rýže.