Ориз со зеленчуци и соја сос

Потребни состојки:

- 200 г ориз
- 200 г печурки
- 1 тиквичка
- 1 црн домат
- 2-3 моркови
- половина помала китка брокула
- 2-3 лажици соја сос
- масло
- сол
- црн бибер

Начин на подготвување:

Оризот ставете го во вода со сол и варете додека не биде готов. Може ќе треба да додадете вода во текот на варењето. Кога е готов измијте го со ладна вода и убаво исцедете го.

Печурките исечете ги по желба и испржете ги. Тиквичките и црниот домат излупете ги и исечете ги на коцки. Испржете ги посебно бидејќи имаат различно време на подготовка. Морковите излупете ги и исечете ги на парчиња со дебелина од 1см. и ставете ги во врела вода со сол околу 1-2 минута. Варете кратко додека омекнат малку. И нив испржете ги. Брокулата исечете ја на мали цветови и ставете ја во врела вода со сол околу 20-30 секунди.

Соедините ги сите зеленчуци, зачинете со сол и црн бибер, загрејте ги и додадете соја сос 2-3 лажици. Пржете додека зеленчуците не го впијат сосот.

Сервирајте ги со оризот.

За овој рецепт јас користев Parboiled ориз.