




Japońskie pudełko śniadaniowe

 STOPKA

Polecane na: [lunchbox](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 2 porcje

Składniki:

biały ryż - 100 g

ocet ryżowy, lub jabłkowy - 25 ml

woda - 15 ml

cukier - 25 g

sól - - szczypta

wina przyprawa mirin - 3-4 łyżka

brązowe pieczarki - 125 g

papryka czerwona - 1 szt.

papryka słodka mielona - - szczypta

sałata - - trochę

dekoracja: czarna oliwka, marchewka, arkusz nori -

Dodatkowe info:

Pudełko śniadaniowe z ryżem w zalewie słodko-kwaśnej. U mnie ze smażonymi brązowymi pieczarkami i czerwoną papryką. Propozycja na wesoło, podpatrzona na japońskiej stronie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ryż gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu. W misce mieszamy ocet, cukier, mirin i sól. Składniki zalewy mieszamy i dolewamy do ryżu.

Mieszam unosząc widelcem do góry, nie uklepujemy, chcemy aby ryż był puszysty. Zostawiam do wystudzenia przykryty czystą ściereczką kuchenną.

Pieczarki pokrojone w paski dusimy, przyprawiamy solą i pieprzem.

Paprykę kroimy w kostkę (wycinamy i zostawiamy 2 małe kółka na rumieńce), dusimy z papryką słodką, solą i pieprzem.

Ryż przekładamy do pojemnika, 1/3 zostawiamy wolne na dodatki. Z arkusza nori wycinamy kształt włosów, lekko spryskujemy wodą i nakładamy na porcję ryżu w pojemniku. Z małych skrawków wycinamy usta i nos. Kwiatki wycinamy z plasterków marchewki, oczy z oliwek. Resztę pojemnika wypełniamy sałatą, pieczarkami i papryką.