

Terci de orez chinezesc ☐☐

written by Andreea



Un fel de mancare numai bun pentru perioadele reci, ca sa ne incalzeasca si sa ne protejeze de frig. Am stat mult si m-am gandit cum as putea numi in limba romana acest fel de mancare, dar adevarul ca alta denumire nu are, decat terci. Desi poate suna urat numele, gustul este cat se poate de bun, iar textura orezului fiert mult timp imbinata cu arome este naucitoare. Atunci cand este racit, chinezul apeleaza la acest leac, iar raceala dispare foarte repede. Trebuie sa spun despre acest fel de mancare, faptul ca el se gaseste in mai multe variante si aume: cu carne de pui sau de porc, cu diferite legume, cu ciuperci, sau dulce, cu fructe uscate. Eu am optat astazi pentru varianta cu ciuperci si fara carne, caci am decis zilele astea sa iau o pauza de carne.

Avem nevoie de:

100 g orez

300 ml apa (sau supa de pui)

6 ciuperci negre uscate

o bucata de ghimbir

3 catei de usturoi

2 fire de ceapa verde

sare

1 lingurita sos de soia

1 lingurita ulei de susan

Orezul il spalam bine de tot in mai multe ape. Aici neaparat trebuie sa folosim orez cu bobul rotund.



Punem ciupercile negre uscate intr-un castron cu apa calda si le lasam la inmuiat cam 30 de minute.



Luam o oala cu fundul gros, punem in ea orezul iar peste orez

turnam de 300 ml apa (in cazul meu) sau supa daca optati pentru ea. Fierbem la foc mic pana ce orezul incepe sa "infloreasca", iar lichidul format sa se ingroase.



Fiertul orezului trebuie sa dureze in jur de o ora pentru a ajunge la o consistenta usor legata, iar boabele de orez nu mai sunt intregi. Adaugam sare dupa gust si mai lasam un pic sa fiarba.

scurgem de apa ciupercile negre si le taiem bucati. NU aruncam apa in care au stat, o vom folosi mai incolo



tocam marunt usturoiul si bucata de ghimbir
Separat, intr-o tigaie incingem o lingurita de ulei, punem usturoiul si ghimbirul si calim cateva secunde



adaugam si ciupercile si continuam sa calim inca 2 minute



peste ele turnam apa amestecata in care au stat ciupercile si lingurita de sos de soia



lasam pe foc pana scade lichidul si luam tigaia de pe foc



intr-un bol punem terciul de orez fierbinte



iar peste el punem ciupercile din tigaie, asezonam cu ceapa verde



deasupra picuram lingurita de ulei de susan



si este gata!

numai bun de servit intr-o zi friguroasa



se serveste neaparat fierbinte!

Enjoy!