



Куриное филе нарежьте средним кубиком и замаринуйте в соевом соусе на 5-7 минут.

Залейте рис водой на 1,5 см выше уровня крупы, доведите до кипения, посолите по вкусу, перемешайте. Уменьшите огонь до слабого и варите 12-13 минут.



Нарежьте перец чили перьями, лук репчатый – крупным кубиком, зеленый лук – перьями.

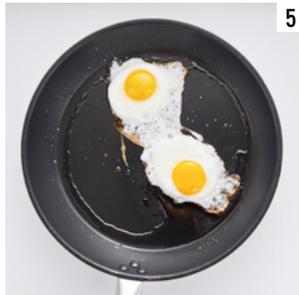


Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте филе по 3-4 минуты, помешивая. Переложите на сковороду репчатый лук, перец чили (часть оставьте для украшения) и обжаривайте на среднем огне 2-3 минуты. Посолите и поперчите по вкусу.



Добавьте на сковороду устричный и перечный соус, влейте 100 мл воды, перемешайте. Прогревайте на среднем огне 1-2 минуты.

Добавьте рис. Перемешайте. Дайте прогреться 2-3 минуты на слабом огне.



Разогрейте отдельную сковороду и сбрызните растительным маслом. Разбейте 2 яйца. Жарьте на сильном огне 2-3 минуты.



Подавайте острый рис с курицей и жареным яйцом, украсив перьями чили и зеленым луком.