

bonus para cadastro

O que é o lay ao favorito?

Um prato que consiste em um molde de ovos com carne ou preto, Que subsequente Misturado Com Arroz e Vegetais. O lay ao favorito por uma pessoa para viver feliz!

Origem do Lay Ao Favorito

A palavra "lay" significa a Palavra em chinês, e o

nome de um lugar, uma cultura japonesa.

Ingredientes do Lay Ao Favorito

Os ingredientes mais comuns permitidos ao favorito incluem:

Ovos

Carne de porco ou frango

Arroz

Vegetais (p. ex., cebolas e alho)

Molho de soja

Molho de ovos

Azeites

Sal e pimenta

Modo de Preparação do Lay Ao Favorito

Para preparar um delicioso lay ao favorito, siga os passos abaixo:

Venha bater os ovos em um tacho. Adicione a cebola picada, Alho Picado e bata-

doce raladas and carne de porco ou frango Cortada em pequenos pedaços

Misture bem r...

Adicione o arroz e misture novamente.

Pour o molho de soja eo modo dos ovos misturados em um tacho separado.

Adicione azeite, sale and pimenta ao gosto Misture bem!

Pour o molho de soja eo modo dos ovos misturados na mesma frigideira onde

de voc batido os Ovo. Mistura bem

Cubra a frigideira e deixe ferver em um neoeiro médio por cerca

10 minutos ou o arroz esteja cozido.

Aposentar-se a frigideira do neoeiro e dos vegetais. Mistura em

e arrefecedor por alguns minutos

Sirva quente e desfrute!

Variações do Lay Ao Favorito

Existem varias formas de preparação o lay ao favorito, dependendo das preferências e ingredientes disponíveis.

Algumas variedades populares incluem:

Lay ao favorito com carne de frango: use peitos do direito em

um lugar da proteína porco.

Lay ao favorito com leguminosas: adicione legume, como couve-flor

de abobrinha ou brócolis.

Lay ao favorito com queijo: adicione queijo branco ralado na mistura de

ovos e arroz.

Encerrado

Conclusão

O lay é um prato delicioso e versátil que pode ser preparado

com diversas formas. Com os ingredientes básicos, como dicas de preparo