

ca#231;a n#237;queis o que #233;

<div>

<h2>ca#231;a n#237;queis o que #233;</h2>

<p>#201; um prato que consisteca#231;a n#237;queis o que #233;ca#231;

a n#237;queis o que #233; hum molde de ovos com carne ou preto, Que #233; subseqentee Misturado Com Arroz e Vegetais. O lay ao favorito por uma pessoa para v

iver feliz!</p>

<h3>ca#231;a n#237;queis o que #233;</h3>

<p>A palavra "lay" significa a palavraca#231;a n#237;queis o q

ue #233;ca#231;a n#237;queis o que #233; chin#234;s, e o nome de um lugar &

#233; uma cultura japonesa.</p>

<h3>Ingredientes do Lay Ao Favorito</h3>

<p>Os ingredientes mais comuns n#227;o s#227;o permitidos ao favorito in

cluem:</p>

Ovos

Carne de porco ou franc#234;s

Arroz

Vegetais (p. ex, cebolas e alho)

Molho de soja

Molho de ovos

Azeites

Sal e pimenta

<h3>Modo de Prepara#231;ão do Lay Ao Favorito</h3>

<p>Para preparar um delicioso leigo ao favorito, siga os passes abaixo:<

</p>

Venha bater os ovosca#231;a n#237;queis o que #233;ca#231;a n#237;

;queis o que #233; um tacho. Adcione a cebola picada, alho Picado e bata-doce r

aladas and carne de porco ou frango Cortada in pequenos pede#231;os Misture bem

...

Adicione o arroz e misture novamente.

Pour o molho de soja eo modo dos ovos misturadosca#231;a n#237;queis

o que #233;ca#231;a n#237;queis o que #233; um tacho separado. Adicione aze

ite, sale and pimenta ao gosto Misture bem!

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

nde voc#234; batido os ovo. Mistura bem

Cubra a frigideira e deixe ferverca#231;a n#237;queis o que #233;ca

#231;a n#237;queis o que #233; nevoeiro m#233;dio por cerca 10 minutos ou o

arroz esteja cozido.

Aposentar-se a frigideira do nevoeiro e dos vegetais. Mistura entre ar

refecedor por alguns minutos

Sirva quente e desfrute!

<h3>Varia#231;ões do Lay Ao Favorito</h3>

<p>Existem varias formas de prepara#231;ão o lay ao favorito, depend

endo das prefer#234;ncias e ingredientes dispon#237;veis. Algumas variedades p