

Rýžový salát s mraženou zeleninou a koriandrem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 12

- Česnek 2 stroužek
- Červená cibule 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Dlouhozrnná rýže 150 g
- Mražená zeleninová směs 300 g
- Sezamový olej 1 lžíce
- Vinný ocet 1 ks
- Koriandr 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Vývar 1 l

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Rýži propláchneme a dáme dusit. Na šálek rýže dáme šálek a půl vody a osolíme. Hotovou rýži propláchneme a necháme důkladně okapat. Cibuli rozpůlíme a nakrájíme na plátky, jarní cibulky nakrájíme na kolečka a česnek nasekáme nadrobno.

Česnek orestujeme na oleji, přidáme jarní cibulku, cibuli a zeleninovou mraženou směs, nejlépe směs

Asie. Zalijeme vývarem a podusíme doměkka, přimícháme rýži, dochutíme solí, vinným octem a dozdobíme lístky koriandru.

Rýžový salát s mraženou zeleninou a koriandrem podáváme jako chutný salát.