

Rýžový salát s hovězím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Indiánská vařená rýže 300 g
- Hovězí rostbíf na plátky 200 g
- Velké kaki 1 ks
- Rukola 1 svazek
- Olivový olej 4 lžíce
- Sójová omáčka 2 lžíce
- Čerstvý krájený koriandr 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Nastrouhaný čerstvý zázvor 1 lžíce
- Chilli paprička 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté kaki překrojte podélně na polovinu a dužninu nakrájejte na plátky. Rukolu vyperte ve studené vodě a nechte důkladně odkapat.

Maso nakrájejte na nudličky a v míse je promíchejte s rýží, na nudličky nakrájenou chilli papričkou, olejem, šťávou vymačkanou z nastrouhaného zázvoru, sójovou omáčkou, koriandrem a plátky česneku. Salát dochutěte solí a vmíchejte nakrájené kaki.

Nakonec zlehka vmíchejte rukolu a rozdělte na talíře.