

Rýžový salát s avokádem, rajčátky a granátovými zrnky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uvařená dlouhozrnná rýže 200 g
- Listy špenátu nebo mangolda 1 hrst
- Cherry rajčata 150 g
- Celé avokádo 1 ks
- Menší salátová okurka 1.2 ks
- Granátové jablko 1 ks
- **Zálivka**
- Olivový olej 70 ml
- Balzamikový ocet 1 lžíce
- Jemně nakrájená červená cibule 1.2 ks
- Najemno nasekaný koriandr 1 lžíce
- Kajenský pepř podle chuti 1 špetka
- Cukru a sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Všechny suroviny na zálivku prošlehejte metlou, aby se dokonale spojily, a nechte ji stranou rozležet. Rýži osolte a zlehka promíchejte s omytými a osušenými listy špenátu, nakrájenými rajčaty, plátky

avokáda a okurky. Granátové jablko rozpulte, lžičkou vydlabejte zrnka a vmíchejte je do salátu. Těsně před podáváním přidejte do salátu zálivku.