

Rýžový salát s treskou, kukuřicí a paprikou

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Cibule 1 ks
- Oranžová paprika 1 ks
- Majonéza 1 ks
- Citrónová šťáva 1 lžíce
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Treska 25 g
- Rýže basmati 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme podle návodu. Cibuli očistíme a nakrájíme nadrobno. Tresku důkladně omyjeme, osušíme, zakápneme citronem, osolíme, okmínujeme a nakrájíme na kousky. Papriku očistíme, zbavíme jádřince, omyjeme a nakrájíme na nudličky.

Na vyšší pánvi nebo v hrnci rozežřejeme olej a osmahneme cibulku, přidáme kousky tresky. Necháme vše vychladnout a promícháme.

Přidáme sterilovanou kukuřici, papriku a majonézu. Můžeme dochutit černým pepřem.

Tresku se zeleninou podáváme s rýží. Případně můžeme rýži s rybou smíchat a podávat jako rizoto.