

Kuřecí salát s rýží

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Řapíkatý celer 2 ks
- Sterilovaný hrášek 150 g
- Olivový olej 3 lžíce
- Pečené kuřecí maso 250 g
- Rýže 180 g
- Hlávkový salát 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži vaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a necháme okapat. Do připravené rýže přidáme citronovou šťávu, olej, koření a lehce protřeseeme.

Kuřecí maso a řapíky celeru nakrájíme na delší proužky a spolu s omytým hráškem je přidáme k rýži. Salát necháme krátce pod pokličkou proležet.

Kuřecí salát s rýží položíme na mísu vyloženou listy hlávkového salátu. Kuřecí salát s rýží můžeme podávat teplý i studený.