

Rýžový salát s kuřetem a bylinkami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Pečené kuře 1 ks
- Sójová omáčka 6 lžíce
- Červená paprika 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Vařená divoká rýže 400 g
- Zelená paprika 2 ks
- Chilli paprička 2 ks
- Sekané bylinky 1 hrst
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Divokou rýži uvaříme podle návodu na obalu.

Papriky a papričky očistíme a nakrájíme nadrobno. Česnek prolisujeme na pánvi s olejem. Olej rozpálíme a přidáme papriky a papričky, krátce orestujeme, vložíme rýži, promícháme a odstavíme z tepla.

Kuře nakrájíme na kousky, vmícháme do rýže, dochutíme bylinkami, sójovou omáčkou, solí a pepřem.

Rýžový salát před podáním důkladně vychladíme a podáváme s plátky bílé bagetky.