

Krabí rýžový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Sterilovaná kukuřice 1 ks
- Krabí tyčinky 1 ks
- Jasmínová rýže 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Koření na kuskus 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži propereme ve studené vodě, dokud voda není čirá. Hrncem vymažeme olivovým olejem, vsypeme rýži, lžičku soli a zalijeme vodou. Pod pokličkou necháme vodu vydusit, rýže je měkká asi během 15 minut. Můžeme přidat i lžičku koření na kuskus, pokud máme.

Mezitím krabí tyčinky prohřejeme ve vodě nebo je necháme rozmrazit v mikrovlnné troubě. Pak je rozkrájíme na kolečka. Papriky očistíme, zbavíme semínek a nakrájíme na kostičky. Sterilovanou kukuřici slijeme. Vše společně promícháme.

Rýži vsypeme do misky, přidáme zeleninu a dochutíme solí a lžičkou mleté sladké papriky. Podle

chuti můžeme koření přidat i více.

Krabí rýžový salát podáváme teplý i studený, můžeme jej před podáváním ještě posypat strouhaným sýrem.