

Rýžový salát na večeri

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Citrónová šťáva 1 ks
- Šunka 20 g
- Bylinky 1 lžíce
- Rýže 1 ks
- Tvrdý sýr 10 g
- Cibule 2 ks
- Olej 3 lžíce
- Mražená zelenina 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Vejce natvrdo 1 ks
- Zakysaná smetana 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Strouhaný křen 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži dáme vařit podle návodu na obalu. Mraženou zeleninu s kukuřicí si uvaříme zvlášť.

Po vychladnutí obojí smícháme, přidáme pokrájenou lahůdkovou cibulku, sůl, olej, hořčici a všechno promícháme. Přidáme nahrubo nastrouhaný sýr, pokrájený šunkový salám, nasekanou bazalku,

meduňku a řěřichu. Salát zakápneme citronovou šťávou, opeříme a důkladně promícháme.

Salát necháme uležet, pak dáme na talířky, přidáme lžici husté smetany a obložíme pokrájeným vejcem natvrdo. Rýžový salát, který podáváme na večeři, nakonec posypeme nastrouhaným křenem.