

Rýžový salát s krevetami

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Krevety 350 g
- Rýže 1 ks
- Loupané mandle 1 ks
- Jarní cibulka 4 ks
- Máta 1 lžíce
- Mango 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Limetková šťáva 2 lžička
- Panenský olivový olej 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve uvaříme a oloupeme krevety, prolisujeme česnek, oloupeme mango a nakrájíme na kostičky

Rýži vaříme v mírně osolené vodě 35 minut doměkka, potom slijeme nadbytečnou tekutinu, rýži necháme okapat a dáme do mísy. Přidáme krevety a opatrně promícháme.

Všechny suroviny na přípravu zálivky smícháme v odměrce, podle chuti osolíme a opepříme a rozšleháme vidličkou. Zálivkou přelijeme směs rýže s krevetami. Necháme vychladnout.

Přidáme mango, jarní cibulky, mandle a mátu, podle chuti osolíme a opepříme a promícháme. Hotový salát upravíme na mísu, ve které se bude podávat, nebo rozdělíme do misek a podáváme.