

Salát z rýže

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vařený rýže 20 g
- Pečené kuřecí maso 20 g
- Tatarská omáčka 20 g
- Sterilovaná kapie 2 lžíce
- Tvrdý sýr 10 g
- Sterilovaný hrášek 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži si předem uvaříme podle návodu na obalu. Připravíme si ostatní suroviny.

Vařenou rýži po vychladnutí vsypeme do mísy, přidáme hrubě nastrouhaný tvrdý sýr, dobře propláchnutý a okapaný sterilovaný hrášek (malá konzerva), vmícháme nudličky kapií a na kostičky pokrájené kuřecí maso.

Salát z rýže osolíme, lehce ochutíme pepřem, pokapeme citronem a vmícháme tatarskou omáčku. Jednotlivé porce zdobíme sýrem a snítkou petrželky.

Do salátu z rýže můžeme přidat i nudličky šunky, nasekaná vařená vejce a kapary, dobré jsou i růžičky sterilovaného kvěťáku.