

Rýžový salát se zeleninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 1

- Rýže 200 g
- Zelený hrášek 60 g
- Kukuřičná zrna 60 g
- Sýr fontina 60 g
- Paprika 60 g
- Pikantní salám 60 g
- Olivy 40 g
- Kapary 0 g
- Naložené artyčoky 50 g
- Sekaná pažitka 1 hrst
- Olivový olej 1 ks
- Sůl dle chuti dle chuti 4 špetka
- Černý pepř dle chuti 3 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

200 g rýže typu basmati uvařte podle návodu doměkka. Tato aromatická indická rýže zůstává i po uvaření sypká, neslepuje se. 60 g zeleného hrášku a 60 g kukuřičných zrn krátce povařte v osolené vodě, ať jsou čerstvé či konzervované. Scedte. 60 g sýra, ideálně italské fontiny, 60 g paprik, loupaných (prodávají se i konzervované) nakrájejte na kostičky, stejně jako 60 g pikantního tvrdého

italského salámu (nahradit můžete kvalitním paprikovým, čabajkou apod.) 40 g oliv, 20 g kaparů, 50 g naložených artyčoků překrájejte na kousky. Vše promíchejte s rýží a dochuťte sekanou pažitkou, extra panenským olivovým olejem, solí a čerstvě mletým černým pepřem.