

Salát z divoké rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 325 ml
- bazalka 1 svazek
- červená cibule 1 ks
- jablečný ocet 4 lžíce
- salátová okurka 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- rajčata 200 g
- směs divoké rýže 125 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Divokou rýži nasypat do 325 ml vroucí osolené vody, uvést znovu do varu a přikryté vařit na mírném ohni asi 20 minut, pak dát vychladit. Několik bazalkových listů dát stranou, zbytek nadrobno nakrájet. Smíchat ocet se solí, pepřem a olivovým olejem, přidat bazalku. Nakrájet okurku, cibuli posekat a vmíchat do salátové zálivky. Rajčata nakrájet na plátky, rozložit na talíře, přidat rýžový salát, ozdobit lístky bazalky.