

Salát s rýží a kuřecím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 2 ks
- cizrna 100 g
- rajčatový protlak 1 lžička
- pomerančová šťáva 3 lžíce
- Knorr Bohatý bujón Kuřecí, 1 balení
- dlouhozrná rýže 150 g
- červená cibule 1 ks
- zelený salát 300 g
- pasta harissa 1 špetka
- Knorr Neapolský salát 2 v jednom 1 balíček
- kukuřice 100 g
- sušené fíky 2 ks
- koriandr 1 svazek
- olivový olej 50 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kalíšek Knorr Bohatý bujón Kuřecí rozpustíte ve vroucí vodě a následně uvařte sypkou rýži. Po scezení ji smíchejte s rajčatovým protlakem. Odstavte k vychladnutí. Hodinu před smažením naložte kuřecí prsa do marinády připravené z několika kapek olivového oleje

a pasty Harissa. Prsa smažte vcelku po obou stranách, poté je přeložte na 15 minut do trouby rozehráté na 170 stupňů. Odstavte k vychladnutí.

Cibuli nakrájejte na drobné kostičky. Fíky nakrájejte na drobné kousky, smíchejte s rýží, cizrnou, kukuřicí, cibulí a koriandrem. Vše důkladně zamíchejte.

Knorr Neapolský salát 2 v jednom smíchejte s olivovým olejem a pomerančovou šťávou. Polovinu omáčky přidejte k rýži.

Na talíř dejte rýžový salát. Navrch položte kuřecí prsa a vše ozdobte listy zeleného salátu. Polijte zbylou omáčkou a servírujte s topinkami připojenými k balení Knorr Neapolský salát 2 v jednom.