

Salát z divoké rýže

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 2

- Divoká rýže 250 g
- Fazolové lusky 1 balení
- Cibulka 1 ks
- Žampiony 60 g
- Sůl dle chuti 4 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Vlašské ořechy 60 g
- Petrželka 2 hrst
- **Na zálivku**
- Olivový olej 4 lžíce
- Ořechový olej 2 lžíce
- Vinný ocet 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

250 g divoké rýže uvařte podle návodu na obalu. Mražené fazolové lusky přelijte vroucí vodou nebo je krátce povařte a pak je rychle zchladte. Na másle osmahněte 1 pokrájenou cibulku a 60 g žampionů nakrájených na plátky; osolte a opepřete. Na zálivku smíchejte 4 lžíce olivového oleje, 2 lžíce ořechového oleje, 2 lžíce vinného octa a 1 lžičku dijonské hořčice. Přimíchejte k rýži, přisypte

fazolky a žampiony, 60 g vlašských ořechů a 2 hrsti petrželky.