

Rýžový salát se žampiony, rozinkami a mandlemi

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Rýže 200 g
- Sterilované žampiony 100 g
- Rozinky 2 lžíce
- Mandle 50 g
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Mletý pepř dle chuti 2 špetka
- Krupicový cukr 1 špetka
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Sůl 1 špetka
- Pažitka 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Rýži přebereme, propláchneme studenou a potom vařící vodou, vsypeme do vařící osolené vody, jednou zamícháme a uvaříme doměkka (asi 14 minut). Měkkou rýži scedíme a necháme odkapat. Mandle vsypeme do vařící vody, povaříme 20 sekund, ocedíme oloupeme a nakrájíme na nudličky, žampiony nakrájíme na plátky, rozinky přebereme a vsypeme do vařící vody, povaříme asi minutu, necháme odkapat. K připraveným přísadám přidáme ostatní suroviny, promícháme a necháme proležet v chladničce. Před podáváním posypeme salát jemně nakrájenou pažitkou.

