

Francouzský rýžový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- rýže 3 balíček
- citrón 2 ks
- petržel nať 2 hrst
- paprika bílá 4 ks
- rajčata 4 ks
- muškátový oříšek 1 špetka
- sůl 1 špetka
- olej olivový 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Uvaříme rýži podle návodu a do vody, ve které ji vaříme, přidáme navíc šťávu z jednoho citrónu.

Mezitím připravíme zálivku. Smícháme olivový olej, petrželovou nať, šťávu z 1/2 citrónu, muškátový oříšek a nadrobno nakrájenou papriku .

Až rýže po uvaření vychladne, promícháme ji se zálivkou a paprikou. Potom nakrájíme rajčata na plátky a poklademe je na povrch salátu a ještě posolíme, aby pustila šťávu. Salát můžeme podávat

teplý jako přílohu k masu nebo studený.