

Kuřecí salát s rýží II

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 2

- Cintrónová šťáva 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Kukuřice 1 plechovka
- Pepř 1 špetka
- Okurka 1 ks
- Rýže 250 g
- Kuřecí prsa 2 ks
- Rajčata 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Rýži uvaříme způsobem jakým jsme zvyklí. Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a nakrájíme na kostičky. Osolíme a okořeníme dle chuti. Necháme zatáhnout na pánvi s kapkou oleje. Jakmile je maso ze všech stran opečené přilijeme asi sklenici vody a dusíme. Když se voda vyvaří maso vyjmeme z pánve a dáme bokem. Okurku oloupeme a nakrájíme na kostičky, rajčata rovněž na kostičky, kukuřici scedíme. V míse smícháme rajčata, okurku, kukuřici, kuřecí prsa a rýži. Ochutíme solí, pepřem a citrónovou šťávou. Nakonec přidáme majonézu (nebo bílý jogurt), promícháme a dáme odležet do lednice. Podáváme s bílým pečivem.

