

Rýžový salát s krůtím masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- ocet balzamico 1 lžíce
- mletý černý pepř 1 ks
- cukrový hrášek 2 hrnek
- sekaná česneková pažitka 1 lžíce
- hlíva ústřičná 120 g
- kuřecí vývar 4 hrnek
- krůtí prsa 230 g
- kukuřičný olej 2 lžíce
- sůl 1 ks
- pistácie 0.5 hrnek
- dlouhozrnná rýže 0.5 hrnek
- divoká rýže 0.5 hrnek
- sekaný koriandr 2 lžíce
- **na ozdobu**
- pažitka 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Krůtí prsa očistíme a nakrájíme na nudličky. Pistácie posekáme najemno. Hlívu natrháme na kousky.

Z kuřecího vývaru odebereme a odložíme 3 lžíce, zbývající vývar přivedeme k varu. Přidáme rýži a vaříme ji 30 minut doměkka. Zbývající tekutinu slijeme a rýži necháme mírně vychladnout.

Zatím rozehřejeme ve woku nebo pánvi 1 lžíci oleje opékáme maso na středně silném ohni za stálého obracení 3 - 4 minuty. Maso odložíme a ve woku krátce (zhruba minutu) opečeme lusky cukrového hrášku a hlívu. Přilijeme odložený vývar, přivedeme k varu, zmírníme oheň, wok nebo pánev přikryjeme pokličkou a hrášek s houbami 3 - 4 minuty dusím. Směs dáme na mísu a necháme mírně vychladnout.

Rýži, maso, hrášek, hlívu ústřičnou, pistácie, koriandr a pažitku důkladně promícháme, osolíme, opepříme, pokapeme zbývajícím olejem a octem a ozdobíme pažitkou. Rýžový salát s krůtím masem podáváme teplý. Recept je na 4 porce.