

Rýžový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Rýže (cc 200 ml) 1 hrnek
- Sůl, mletý pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej 5 lžíce
- Citronová šťáva 1 ks
- Červená cibule 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Cherry rajčátka 1 hrst
- Čerstvá bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rýži uvaříme a necháme vychladnout.

Okurku oloupeme, podélně rozkrojíme a odstraníme vodnatou část se semínky. Tvrdou část pokrájíme na kostičky.

Rajčátka nakrájíme na čtvrtky, opět odstraníme vodnaté vnitřky se semínky a vzniklé "lodičky" ještě podélně přepůlíme.

Bazalkové lístky a cibuli posekáme nadrobno.

Prochladlou rýži promícháme s olejem, osolíme, ochutíme pepřem a citronovou šťávou.

Přidáme cibuli, okurku, rajčata, bazalku a dobře promícháme. Necháme chvíli uležet.

Podáváme samotné jako lehkou letní večeři nebo jako přílohu k minutkovému masu.

