

Rýžový salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Rýže sáček 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Olivový olej 4 lžíce
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Červená cibule 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Cherry rajčata 1 hrst
- Bazalka 1 hrst

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

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.