

Drůbeží salát s rýží

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí maso pečené 250 g
- Rýže 150 g
- Rajčata 2 ks
- Šafrán 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Oregáno 1 špetka
- Tvrdý sýr 100 g
- Petrželová nať 1 hrst

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Rýži propláchneme, dáme do pánve, přidáme lžici olivového oleje, sůl a trochu šafránu, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Maso nakrájíme na menší kousky, rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme a vše přidáme k vychladlé rýži. Podle chuti dosolíme, okořeníme oregánem a nasekanou petrželovou natí. Nakonec můžeme zakápnout trochou olivového oleje, posypat strouhaným sýrem a podáváme.