

sałatka z ryżem

Autor: **kasia882**Przepisów: **216** Ocena: **2163**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Składniki: 1 papryka czerwona, 1 papryka żółta, 20g szynki, 1 puszka kukurydzy, pęczek szczypiorku, 1 szklanka ryżu, 15g żółtego
- Sos: 1 łyżeczka musztardy, 200g jogurtu naturalnego,

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż musi mieć odpowiednią konsystencję, czyli ani zbyt miękki ani twardy. Ryż płuczemy pod bieżącą zimną wodą. 1,5 szklanki wody zagotować ze szczyptą soli i odrobiną oleju. Do gotującej wody dodajemy wypłukany, pozbawiony skrobi ryż. Należy pilnować garnuszka, od czasu do czasu mieszając jego zawartość. Gdy ryż zacznie się gotować, zmniejszamy ogień i przykrywamy garnek pokrywką. Gotujemy 12-15 minut. Po tym czasie ryż zdejmujemy z ognia i przykrywamy ściereczką. Zostawiamy do wystygnięcia. Przed dodaniem pozostałych składników spulchniamy go poprzez mieszanie widelcem.
- 2 Paprykę i szynkę pokroić w kostkę. Ser ścieramy na tarce o grubych oczkach. Szczypiorek drobno pokroić. Wszystkie składniki wymieszać z ryżem. Doprawić solą, pieprzem i sosem.

Sos: dowolną ilość jogurtu wlewamy do miseczki (u mnie 200g). Do jogurtu dodajemy 1 łyżeczkę musztardy, pieprz, sól oraz kilka kropel soku z cytryny. Całość dokładnie mieszamy.



Twoje notatki do przepisu: