Rýžový salát s uzeninou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: **4**

1706 kalorií , **7 g** cukrů , **187 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: https://srecepty.cz/ryzovy-salat-s-uzeninou

Příprava

Ryžu uvaríme alebo udusíme z jednou kockou bujónu do mäkka tak, aby zrnka ostaly sypké. Vychladnutú ryžu dáme do misky, pridáme šunku pokrájanú na drobné kocky, pokrájané šampiňóny, špargľu, papriku, údené mäso a hrášok. Pridáme soľ, citrónovú šťavu a zľahka premiešame s majonézou. Preložíme do porcelanovej mísy a ozdobíme vajciami uvarenými na tvrdo a zelenou petržlenovou vňaťou.

Tip k receptu

Podávame s celozrnným chlebom.

Ingredience

- 300 g udušené dlouhozrnné rýže
- 1 kostka zeleninového bujónu
- 250 g udušených žampionů
- 100 g uvařeného chřestu
- 2 čerstvé papriky
- 150 g šunky
- 100 g uzeného masa
- 100 g sterilovaného hrášku
- 2 lžíce citronové šťávy
- 250 ml okořeněné majonézy
- 4 vejce uvařené natvrdo
- 2 lžíce petrželové nati
- sůl podle chuti

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně nenáročné, Obiloviny, těstoviny a rýže, Jídlo na každý den, Rodina, Salát