

Rýžový salát se zázvorovým dresinkem

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Cookgirl

Suroviny

- 1 sáček jasmínového čaje
- 1 hrnek jasmínové rýže
- 1 hrnek zmražené / + před použitím rozmražené / hrášku
- 1 velká mrkev nakrájená na tenká kolečka

Dresink

- 3 lžíce oleje
- 2 lžíce sezamového oleje
- 0,33 hrnku rýžového octa
- 1,5 lžičky čerstvě strouhaného zázvoru

Postup

Do kastrolu dej 2 hrnky vody a přived' k varu . Pak dej sáček s čajem do vroucí vody a nech louhovat asi 4- 5 minut . Pak sáček s čajem vyndej a vodu znovu přived' k varu . Přidej rýži . Nyní kastrol přikrej a vař 15-17 minut , nebo až je rýže měkká a voda ansorbovaná

Rýži nasyp do misky a nech úplně vystydnout . Hrášek podus ve vodě nebo ho nech rozpustit v mikrovlnce . Nech ho okapat a propláchni studenou vodou .

Jakmile hrášek vychladne , smíchej ho s prochladlou rýží a s mrkví .

Všechny suroviny na dresink dobře rozšlehej a přelej tím směs zeleniny a rýžee v míse .Salát nech rozležet a podávej ho buď vychlazený , nebo v pokojové teplotě .

Dresink můžeš umíchat 1 den dopředu , a nechat v lednici rozležet .

Poznámka

Jasmine Rice Salad With Fresh Ginger Dressing