

Rýžový salát marocký

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Dancer^

Suroviny

0,5 hrnku netučného bílého jogurtu
1 lžíce olivového oleje
2 lžičky cukru
1 lžička kari koření
4 hrnky uvařené rýže basmati , vychladlé do pokojové teploty
0,5 hrnku oloupaných a pokrájených jablek
0,33 hrnku posekané zelené cibule
2 lžíce rozinek
2 lžíce čerstvé pažitky
sůl a ml.černý pepř
3 hrnku natrhaného hlávkového salátu

Postup

Ve stření míse rozšlehej dohromady olej , jogurt , cukr a kari
Vmíchej rýži , jablka , zelenou cibulku , rozinky a pažitku a dobře promíchej .Okořeň solí a pepřem . Nech 20 minut rozležet a podávej na hlávkovém salátu .

Poznámka

Moroccan Rice Salad