Krevetový salát s rýží

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

150 g rýže
1 oloupané a nakrájené rajče
1 velkou cuketu nakrájenou na kostičky
200 g vařených krevet
hrst čerstvých bazalkových lístků nasekaných na větší kousky
1 lžíci citronové šťávy
1 lžíci olivového oleje
hrst natrhaného salátu
sůl
pepř

Postup

Postup: Rýži propláchněte a uvařte obvyklým způsobem v osolené vodě. Pět minmut před koncem varu přidejte kousky rajčete a dovařte spolu s rýží - dostane daleko výraznější chuť. Hotovou rýži promíchejte a vsypte do mísy. Vsypte krevety. Před přidáním mají mít pokojovou teplotu, zmražené můžete krátce povařit. Přidejte cuketu a bazalku. Citronovou šťávu smíchanou s olejem vlijte k zelenině a krevetám. Dobře promíchejte. Ochutnejte a salát případně ještě dochuťte solí a pepřem. Na talíře rozdělte salátové listy, navršte na ně rýži s krevetami a kždou porci ještě zakápněte olejem a citronovou šťávou.