

## Sałatka z brązowym ryżem, łososiem i selerem naciowym



**ANIA321**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ryż brązowy</b>	100 gram
<b>łosoś wędzony</b>	300 gram (brzuszek)
<b>papryka czerwona</b>	1 mała szt
<b>seler naciowy</b>	2 łodygi
<b>grozdek konserwowy</b>	1 puszka
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>szpinak świeży</b>	1 garść
<b>sos sałatkowy paprykowo-zielony Prymat</b>	1 opakowanie
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Ryż brązowy wrzucić do wrzącej osolonej wody i gotować przez 30 minut. Odcedzić, a gdy przestygnie, przełożyć do miski.
- KROK 2 Wędzone brzuszek z łososia oddzielić ze skóry i ości. Dodać do ryżu.
- KROK 3 Dodać paprykę czerwoną pokrojoną w średniej wielkości kostkę.
- KROK 4 Seler naciowy oczyścić i pokroić w cienkie plasterki. Dodać do reszty składników.
- KROK 5 Dodać również odsączony z zalewy grozdek konserwowy oraz oczyszczone i porwane na połówki liście szpinaku.

KROK 6

Do oliwy z oliwek wsypać sos sałatkowy i dokładnie wymieszać, a następnie połączyć z sałatką. Przyprawić do smaku świeżo zmielonym pieprzem.  
Smacznego :)