

Salatka z ryżem - królewska



ILKA_86



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	300 g
pierś z kurczaka	2 szt.
ananas w puszcze	1 szt.
kukurydza w puszcze	1 szt.
seler konserwowy	1 słoik
papryka konserwowa	650 g
ogórek konserwowy	6 szt.
cebula	1 szt.
majonez	600 ml
musztarda	1 łyżka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
zielenina	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż ugotować w torebkach w wodzie z dodatkiem 2 łyżek oleju, kostki bulionowej i 1 łyżeczki soli ok. 12-15 min., torebki wyjąć, osączyć. Wysypać z torebek na dużą miskę i rozmieszać widelcem, aby się nie posklejały, wystudzić.

Piersi umyć, osuszyć, przekroić w poziomie, posypać solą i pieprzem i obsmażyć na rumiano na oleju z obydwu stron, podlać 1/4 szklanki wody i dusić na małym ogniu przez 15 min., aby mięso było miękkie, a płyn odparował - wystudzić - pokroić w kostkę.

Cebulę pokroić w kostkę i wrzucić ją do zagotowanej zalewy z ogórków konserwowych na 1-2 min. (jest to dobry sposób na smaczną cebulę także do innych sałatek), odcedzić i wystudzić. Paprykę, ogórki i odsączonego ananasa pokroić w kostkę. Odsączyć seler konserwowy i kukurydzę. Zieleninę pokroić. Wszystkie składniki sałatki połączyć razem, dodać majonez, musztardę, sok z zalewy ananasowej oraz sól i pieprz, zieleninę. Wymieszać, doprawić i odstawić na kilka godzin do schłodzenia.

