Sałatka ryżowa z patisonem



IWA643

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ryż dziki	1/2 szkl
ryż biały	1 szkl
ogórek konserwowy Smak	4 szt
patisony marynowane	1/2 słoika
oliwa	
natka pietruszki	
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	
sok z cytryny	
jajko ugotowane na twardo	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w osolonej wodzie -studzimy . ogórki kroimy w kosteczkę ,patisony na kawałeczki . Jajko gotujemy obieramy i kroimy w duzo kostkę . Wszystkie składniki mieszamy z ryzem . Robimy sos do oliwy dodajemy troszkę soku z cytryny sól i pieprz mieszamy .Polewamy sałatkę dokładnie mieszamy