sałatka ryżowa po tajsku

PCHELKA79

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1 sztuka
mini kolby kukurydzy	1/2 puszki
trawa cytrynowa	1 łodyga
tofu	125 g
małe chili suszone	2 sztuki
oliwa	1 łyżka
wiórki kokosowe	1 garść
dressing z tamaryndy	2 łyżki
sól	
pieprz	
Przyprawa curry orientalna Prymat	
ananas	1/2 puszki
Mieszanka:	100 g
ryż paraboliczny	100 g
ryż dziki	100 g
sok z limonki	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. ryż gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem kurkumy,
2. trawę cytrynową kroimy w cienkie plasterki, chili kruszymy,
3. kurczaka kroimy w paski, wlewamy do mięsa sok z limonki, 2 łyżki soku z ananasów, oliwę, dodajemy trawę cytrynową, chili, przyprawiamy, wstawiamy na chwilę do lodówki,
4. mięso smażymy,
5. kolby kukurydzy kroimy wzdłuż i na pół, ser w kostkę, wiórki prażymy na suchej patelni,
6. do ryżu dodajemy mięso, kukurydzę, ananasa, ser, wiórki kokosowe,
7. polewamy dressingiem z tamaryndy, delikatnie mieszamy