

Sałatka ryżowa Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ryż	1 szklanka
wędzone pałki kurczaka	4 sztuki
rzodkiewki	1 pęczek
cebulka dymka lub szczypiorek	1 pęczek
ogórek konserwowy Smak	4 sztuki
sól	do smaku
majonez	według uznania
ogórki kwaszone	3 posiekane
jajko ugotowane na twardo	4 sztuki
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż zalać wrzącą wodą, gotować 20 minut, odcedzić na sitku, przelać zimną wodą i odsączyć. Mięso oddzielić od kości i pokroić w kostkę. Oczyszczoną paprykę, rzodkiewki, ogórki i jajka pokroić w kostkę. Szczypiorek posiekać. Do miski włożyć ugotowany, ostudzony ryż, dodać resztę pokrojonych składników, sól, pieprz, majonez według uznania i wymieszać. Sałatkę wyłożyć do salaterki i udekorować rzodkiewkami i ogórkiem konserwowym. Smacznego!