

## Sałatka ryżowa z awokado bez majonezu



**IWA643**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| <b>ryż</b>                                        | 1 szklanka   |
| <b>awokado</b>                                    | 1 szt        |
| <b>papryka marynowana</b>                         | 1/2 szklanki |
| <b>olej lniany</b>                                |              |
| <b>Pieprz biały mielony Prymat</b>                |              |
| <b>Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat</b> |              |
| <b>korniszony</b>                                 | 2 szt        |
| <b>pieczarki marynowane</b>                       | 1/2 szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ryż gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzamy i odstawiamy do wystygnięcia. Paprykę marynowaną kroimy w dość duże kawałki. Pieczarki kroimy bardzo drobno. Awokado obieramy ze skórki, usuwamy pestkę i kroimy w drobną kosteczkę. Warzywa mieszamy z zimnym ryżem. Całość doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dodajemy olej lniany i wszystko razem mieszamy. Sałatkę odstawiamy na ok 30 min. Podajemy z tostami.