

Rižina salata



Kad se skupe prijatelji na roštilj onda uz dobro meso ide i dobra hladna salata . Ova se salata brzo pripremi za iznenadne goste uz malo sastojaka dobije se velika količina salate za cijelu ekipu .

A također se može pripremiti dan ranije samo prije serviranja začiniti je limunom .

SASTOJCI :

500 g riže (Uncle Bens)

2 zrela avokada

2 crvene paprike

limun (po vašem ukusu)

soli i papar (po vašem ukusu)

ulje (po potrebi)

460 g crvenog graha (iz konzerve)

460 g kukuruza (iz konzerve)

PRIPREMA :

1 . skuhati rizu po uputama na ambalaži ...

2 . paprike oprati , očistiti te ih izrezati na manje trakice

...

3 . avokado prepoloviti , izvaditi košticu , žlicom izvaditi meso od avokada te ga izrezati na kockice ...

4 . grah i kukuruz ocjediti te sve sastojke sjediniti sa rižom i po vašem ukusu začiniti sa limunom , soli , paprom te dodati ulje po potrebi da riža ne bude suha ...

NAPOMENA :

Ja koristim rižu u vrećicama od Uncle Bens ona se ne lijepi te svako zrno bude odvojeno jedno od drugog . Pazite da ne kupite rižu koja se slijepi tokom kuhanja .

Salatu držite u hladnjaku a ako je pripremate dan ranije onda je začinite sa limunom taj dan kad ćete je koristiti .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri