

Ryż z ziołami

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Przystawka z ryżem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- długoziarnisty ryż - 10 dag
- pomidory - 3 szt.
- gałązka świeżej bazylii i kolendry -
- pół pęczka drobnego szczypiorku -
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- oliwa z oliwek - 1 łyżka(i)
- czosnek - 1
- sól -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** 1. Ryż ugotować na sypko, ostudzić.
2. Z pomidorów zdjąć skórkę, wyjąć pestki, miąższ pokroić.
3. Posiekać umyte i osączone gałązki kolendry, bazylii oraz szczypiorek.
4. Obrąć ząbek czosnku, rozgnieść z solą, wymieszać z oliwą z oliwek i sokiem z cytryny.
5. Salaterkę posmarować sosem, włożyć ryż, pokrojone pomidory i zioła, dodać pozostały sos, dokładnie wymieszać, posypać resztą ziół i szczypiorkiem.