

Warzywna z orzechami

Przepis dodany przez użytkownika domciak

niecodzienne :)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 400 g. ryżu -
- 3 marchewki -
- 3 pory -
- 400 g. selera -
- 100 g. siekanych orzechów włoskich -
- łyżka octu zielonego -
- 2 łyżki soku z cytryny -
- 3 łyżki natki -
- sól, pieprz -
- 1/2 łyżeczki cukru -
- 5 łyżek oleju -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ryż opłukać, gotować 15 minut w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić. Marchewki i seler obrać, umyć, pokroić w słupki. Pory umyć, pokroić w krążki. Wymieszać, połączyć z ryżem, dodać orzechy, sól i pieprz. Z octu, soku z cytryny, cukru i oleju ukręcić sos. Polać nim warzywa i ryż. Wymieszać. Posypać drobno posiekaną natką.

