

---

## Sałatka wegetariańska

**By bnowak**

Published: 02/06/2009 - 15:22

- 20 g ryżu brązowego,
- 1/2 średniej cebuli,
- 1 łyżeczka oliwy,
- curry,
- pieprz cayenne,
- 50 g fasolki szparagowej,
- 1 krążek świeżego ananasa,
- 50 g rzodkiewek,
- 1 łyżeczka wiórków kokosowych

Sos:

- 1 łyżeczka oleju,
- sok z cytryny,
- sok z ananasa,
- imbir,
- sól, pieprz

Cebulę obrać i posiekać, fasolkę umyć o odciąć z niej wąsy, ugotować i pokroić drobno, rzodkiewki umyć i posiekać. W rondlu na oliwie zeszklić cebulę, dodać umyty i osączony ryż, curry i pieprz cayenne, wlać wodę i gotować 25 minut. Składniki sosu wymieszać i połączyć nim ryż z cebulą, przestudzić i włożyć do lodówki na 1-2 godziny. Fasolkę, rzodkiewki i ananasa pokrojonego w kostkę

---

dodać do ryżu, wymieszać i ponownie całość schłodzić. Posypać wiórkami kokosowymi.źródło:  
onet.pl

Twoja ocena:

Średnia ocena: 4 (2 ocen)