Sałatka z czarnym ryżem

Barbara Mulik

Polecane na: **sałatki**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 3 porcje

Składniki:

- Ryż czarny - 1/4 szklanka
- Kostka rosołowa - 1 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Papryka czerwona - 1/2 szt.
- Orzechy narkowca - 1/4 szklanka
- Olej - trochę
- Czosnek - 1 ząbek
- Sok z cytryny - 3 łyżka
- Sól, pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do rondelka wlać 2 szklanki wody, zagotować i wrzucić kostkę rosołową. Do bulionu wsypać ryż i gotować pod przykryciem na wolnym ogniu 40 minut. Po ugotowaniu ryż odsączyć na sitku i pozostawić do wystudzenia.

KROK 2: Na patelni rozgrzać olej i smażyć cebulę pokrojoną w piórka, paprykę w cienkie paski, oraz orzechy nerkowca. Smażyć do momentu jak orzechy lekko zbrązowieją.

KROK 3: Przygotować sos.
Do miseczki wlać olej (2 łyżki), sok z cytryny (3 łyżki), oraz ząbek czosnku wyciśnięty na prasce. Sos przyprawić solą i pieprzem.

KROK 4: Do wystudzonego ryżu dodajemy podsmażone warzywa z orzechami, wlewamy sos i delikatnie mieszamy.
Miskę z sałatką wstawiamy do lodówki, aby się wystudziła.

Smacznego.