

---

# Warzywna z orzechami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3088 razy.

400 g. ryżu,

3 marchewki,

3 pory,

400 g. selera,

100 g. siekanych orzechów włoskich,

łyżka octu ziołowego,

2 łyżki soku z cytryny,

sól, pieprz,

3 łyżki natki,

1/2 łyżeczki cukru,

5 łyżek oleju słonecznikowego

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.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>