
Z szynką i pieczarkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 5763 razy.

400 g. ryżu,

400 g. pieczarek,

świeży ogórek,

2 cebule,

200 g. szynki,

2 łyżki kaparów (niekoniecznie),

3 łyżki octu winnego,

7 łyżek oliwy,

sól, pieprz,

szczypta cukru,

świeże lub suszone zioła - szczypiorek, estragon, bazylia

Ryż opłukać , gotować przez 17 minut w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić . Pieczarki i ogórek obrać , umyć , pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę, szynkę w paseczki. Kapary posiekać . Składniki połączyć dodać ryż , posolić i popieprzyć . Z oliwy, octu winnego i cukru zrobić sos. Połączyć ryż z warzywami, delikatnie wymieszać . Posypać posiekanymi ziołami.

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

przepis na sałatkę ciekawy można podawać na przyjęcia
szwedzki stół ,
myślę, że ocena bardzo dobra , skąd pochodzi smak , z jakiej kultury
Nadesłał(a):krystyna <krystynao@neostrada.pl> 2006-03-14 14:03:22

plagiat!!! zobacz na liście wyżej
Nadesłał(a):ninka <ninka725@wp.pl> 2006-03-20 08:03:14

Noo, ale o ccccc chodzi? O jaką listę?
A przepis ujdzie w tłoku.
Nadesłał(a): 2006-03-20 09:03:32