
Salatka z ryżu z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2060 razy.

Porcja dla 10-12 osob. Czas przygotow. 35 min.

500 g ugotowanego białego ryżu,
2 kwasne jabłka,
1 gruszka,
1 puszka ananasa,
1/2 kg brzoskwin,
kisc winogron,
2 pomarancze,
200 g malin świeżych lub z konfitury,
sok z cytryny.

1. Owoce umyc w ciepłej wodzie, osuszyć i obrać ze skórki.
2. Pomarancze podzielić na cząstki, a pozostałe duże owoce pokroić w kostkę.
3. Do miski włożyć ugotowany ryż, dodać ananasy, brzoskwinie, gruszki i jabłko, pomarancze, maliny i winogrona, skropić sokiem z połowy cytryny.
4. Wymieszać bardzo delikatnie wszystkie składniki. Dodać sos z soku z poł cytryny i wstawić do lodówki.
5. Salatke podawać chłodna, z sokami i napojami owocowymi.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 28.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)