
Salatka z ryżu z owocami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2099 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,

kisic winogron,

2 pomarańcze,

200 g malin świeżych lub z konfitury,

sok z cytryny.

1. Owoce umyc w ciepłej wodzie, osuszyć i obrać ze skórki.
2. Pomarańcze podzielić na cząstki, a pozostałe duże owoce pokroić w kostkę.
3. Do miski włożyć ugotowany ryż, dodać ananasy, brzoskwinie, gruszki i jabłko, pomarańcze, 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)