
Sałatka indyjska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4954 razy.

100 g. długoziarnistego ryżu,
100 g. czerwonej fasoli z puszki,
mała cebula,
kostka rosołowa,
strąk czerwonej papryki (świeżej lub konserwowej),
50 g. kukurydzy z puszki,
pomarańcza,
łyżka soku cytrynowego,
natka,
3 łyżki oliwy,
sól,
pieprz.

Ryż opłukać i ugotować na sypko w dużej ilości wody z dodatkiem kostki rosołowej. Odcedzić . Dokładnie wystudzić .

Fasolę i kukurydzę wyjąć z puszki, opłukać i osączyć .

Paprykę pokroić na kawałki. Cebulę obrać i pokroić w plasterki. Pomarańczę obrać i pokroić na cząstki.

Sok cytrynowy doprawić solą i pieprzem. Stopniowo dolewać oliwę cały czas ucierając.

Do zimnego ryżu dodać wszystkie składniki, połączyć sosem i delikatnie wymieszać . Ewentualnie dosolić do smaku.

Natkę drobno posiekać . Przed podaniem posypać nią sałatkę.