

Šalát s hráškom a ryžou

Potrebuje

- - 1 šálka divokej ryže
- - 2 šálky čerstvého hrášku
- - 1 mladá cibuľa
- - petržlenová vňať
- - 250g Karička
- - 100g sušená šunka
- - cherry rajčiny
- - soľ, korenie
- - 1 PL masla

Postup

Nadrobno nakrájanú cibuľu spením na masle. Keď zmäkne, pridám nakrájanú šunku a 2 minúty opražím. Podľa horúcim vývarom, pridám hrášok a povarím. Pridám rozpolené rajčiny, petržlenovú vňať, osolím, okorením a odstavím. Zľahka vmiešam uvarenú scedenú ryžu. Pridám Karičku z črievka a premiešam.

Tento recept nám posielala: Katarína zo Sečoviec

náročnosť: nízka

čas: 30 minút

porcie: 4