



Riževa solatka s puranjim mesom

Chef Natalija Stanko Henzlin

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Na olju popražimo na majhno narezano čebulo, dodamo na kocke narezano meso, solimo, popramo. Ko se ocvre odstavimo z ognja in ohladimo. V slani vodi skuhamo riž in ga ohladimo. Jajca skuhamo in jih ohladimo. V skodelico damo riž, meso, kuhan grašek, narezana jajčka in gobice. Solimo, zalijemo z 3 žlicami olja in 2 žlici kisa. Dobro premešamo in damo v hladilnik. Odlična hrana za lahko malico.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- -- sol
- 2 jajci
- 3 jedilne žlice graška
- 3 jedilne žice olja
- -- poper
- 1 večji puranji zrezek
- 1 skodelica kuhanega riža
- 1 manjšo čebulo
- 2 jedilni žlici gobic
- 2 jedilni žlici kisa