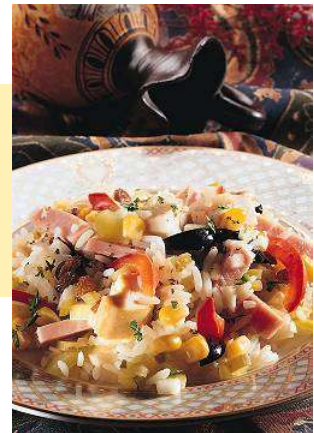


Wykwintna z ryżem

Składniki

Szklanka ryżu, 10 dag szynki, upieczona pierś kurczaka, 2-3 papryki konserwowe, łyżka czarnych oliwek, mała cebula, 2 ogórki konserwowe, 3 łyżki kukurydzy z puszki, 2 łyżki rodzynek, łyżka posiekanej natki pietruszki.

Sos: 4 łyżki oleju, sok z cytryny, łyżka oregano, pieprz, sól



Sposób przyrządzenia

Ryż ugotować na sypko. Paprykę i oliwki pokroić w paseczki, a cebulę i ogórek - w kostkę. Rodzynki sparzyć i osączyć. Pierś kurczaka i szynkę pokroić na małe kawałki. Ryż, paprykę, oliwki, szynkę, kurczaka, rodzynki, kukurydzę, cebulę i ogórek wymieszać, dodać natkę pietruszki i jeszcze raz wymieszać. Przyrządzić sos: olej, wymieszać z sokiem z cytryny, dodać oregano oraz sól i pieprz do smaku, przelać do słoiczka typu twist, zakręcić i potrząsać, aż składniki się połączą. Polać sałatkę sosem.