

Krevetový salát s rýží



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

720 kalorií , **0 g** cukrů , **2 g** tuků , **51 g** bílkovin

Autor: Martina Třetinová

Odkaz: <https://srecepty.cz/krevetovy-salat-s-ryzi>

Příprava

Rýži uvaříme v osolené vodě. Až je rýže uvařená, vodu pořádně slijeme. Smícháme olej, bazalku, citrónovou šťávu, šafrán, sůl a pepř. Takto vytvořenou zálivku promícháme s rýží, dokud je rýže stále teplá a necháme vychladnout. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka nebo proužky. Vše promícháme. Ozdobíme nasekanou petrželkou.

Tip k receptu

Podáváme s křehkým toastem. Můžeme dochutit i jinou letní zeleninou nebo salátem.

Ingredience

- 250 g vařených krevet
- 2 jarní cibulky nebo jedna menší cibule
- 150 g dlouhozrné rýže
- nasekaná čerstvá bazalka
- sůl
- pepř
- 1 lžička citrónové šťávy
- 150 ml olivového oleje
- petrželka na ozdobení
- špetka šafránu

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Ryby a dary moře, Exotika, Labužník, Salát