



przepisy.pl

Sałatka ryżowa z wędliną



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż długoziarnisty - 100 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- bekon - 100 gramów
- podwędzona kielbasa - 100 gramów
- papryka czerwona - 1 sztuka
- papryka zielona - 1 sztuka
- czarne oliwki - 80 gramów
- ser żółty - 150 gramów
- dymka - 1 pęczek
- ziele angielskie - 1 szczypta
- czosnek ząbek - 2 sztuki
- olej do smażenia
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Paprykę umyj i usuń nasiona, pokrój w paski. Dymkę i czosnek pokrój w plasterki.
2. Ser pokrój w słupki, a wędlinę w paski.
3. Połącz z warzywami, wędliną, ryżem i serem. Dodaj oliwki. Dopraw pieprzem i zielem angielskim.
4. Ryż ugotuj. Przestudź.
5. Na rozgrzanym oleju podsmaż najpierw czosnek, a potem wędlinę. Potem, na tym samym tłuszczu, podsmaż paprykę i dymkę.
6. Sos sałatkowy Knorr połącz z oliwą, trzema łyżkami wody, zielem angielskim i posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl