



przepisy.pl

Ryż z majonezem



Składniki:

- ryż długoziarnisty - 1 opakowanie
- ocet ryżowy - 1.5 łyżek
- cukier - 2 łyżeczki
- majonez - 1 łyżka
- ogórek - 2 sztuki
- ser żółty - 2 plastry
- dojrzały pomidor - 1 sztuka

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

15 minut 1 osoba Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Gotujemy ryż do miękkości. Wykładamy na talerz. Do małego garnuszka wlewamy dwie łyżki octu ryżowego i wsypujemy 3 łyżeczki cukru. Podgrzewamy ocet na ogniu i mieszamy do pełnego rozpuszczenia się cukru. Taką zaprawę wlewamy do ryżu. Uważamy, by ryż nie był zbyt mokry. Mieszamy dokładnie i dodajemy dużą łyżkę majonezu.
2. Uzyskany ryż układamy na talerzu. Z boku układamy pocięte w paski warzywa i ser. Do smaku, ryż można połączyć kilkoma kroplami sosu sojowego (jasnego). Smacznego!

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