



Sałatka tajska

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- 1 limonka
- 1 posiekany ząbek czosnku
- kawałek startego imbiru
- sok z 1 limonki
- 1 łyżka cukru
- 2 łyżki sosu rybnego
- 500 g ugotowanego ryżu jaśminowego
- 100 g świeżych kiełków soi, soczewicy lub słonecznika
- 2 zmiażdżone i posiekane łodygi trawy cytrynowej
- 1 papryka czerwona pokrojona w paski
- 1 papryka zielona pokrojona w paski
- 1 świeży nie obrany ogórek oczyszczony z pestek i pokrojony w 5
- 1 czerwony grejpfrut
- 4 posiekane listki mięty

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

Sposób przygotowania:

1. SAŁATKA TAJSKA jest orzeźwiająca i przyjemnie pachnie. Nic dziwnego: kwaskowaty smak cytrusów i trawy cytrynowej łączy się tu z ostrym i świeżym imbirem. I jeszcze ta mięta, mmm...
2. Obierz limonkę i grejpfruta, powycinaj fileciki. Wyciśnij do miseczki sok z resztek cytrusów. Wymieszaj składniki sosu, dodaj sok wyciśnięty z resztek cytrusów. Wymieszaj ogórka, paprykę, trawę cytrynową, fileciki z cytrusów, kiełki i ryż, polej sosem. Jeszcze raz wymieszaj, wstaw na godzinę do lodówki.

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