



# Sałatka z ryżem i ananase

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- ryż biały długoziarnisty - 150 gramów
- Sos sałatkowy paprykowo-ziółowy Knorr** - 1 opakowanie
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- szynka konserwowa - 100 gramów
- czerwona papryka - 1 sztuka
- świeży ananas - 1 sztuka
- Majonez Hellmann's Babuni** - 60 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 20 gramów
- sok ananasowy - 50 mililitrów
- pasta Harissa (ewentualnie ostra papryczka) - 15 gramów
- pęczek posiekanej kolendry - 1 sztuka
- grzanki - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. We wrzącej wodzie rozprowadź bulionetkę Knorr. Ryż ugotuj tak, aby był sypki i odstaw do ostygnięcia.
2. Z ananasa wykrój kilka cienkich plasterów razem ze skórą - posłużą one później do dekoracji.
3. Pozostałego ananasa obierz, usuń stwardniały środek i pokrój w kostkę. Podobnie pokrój szynkę oraz paprykę.
4. Ananasa, szynkę, kukurydzę i paprykę przełóż do miski.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z majonezem, ketchupem, pastą Harissa i sokiem ananasowym, by powstał dressing.
6. Dodaj kolendrę i wymieszaj ze wszystkimi składnikami. Sałatkę udekoruj plasterkami świeżego ananasa i podawaj posypaną grzankami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)