



przepisy.pl

Sałatka z ryżem i papryką



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- ryż (brązowy lub biały) - 15 dekagramów
- Sos sałatkowy paprykowo-zielony Knorr** - 1 opakowanie
- papryka zielona - 1 sztuka
- papryka żółta - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- kukurydza z puszki - 1 sztuka
- oliwa
- starty ser - 1 łyżka
- natka pietruszki (posiekana)
- papryka słodka i ostra - 1 szczypta
- sok z cytryny - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ryż ugotuj w lekko osolonym wrzątku. Następnie odcedź go i odstaw do ostygnięcia.
2. Paprykę skrop połową oliwy i piecz w temperaturze 200 stopni przez około 15 minut, aż skórka zrobi się bardzo rumiana.
3. Po upieczeniu gorącą paprykę przełóż do miski i nałóż szczelnie folię spożywczą, aby papryka zaparowała. Poczekaj, aż ostygnie, zdejmij skórę i pozbądź się pestek.
4. Upieczony miąższ papryki posiekaj drobno i wraz z odcedzoną kukurydzą dodaj do ryżu.
5. Sos sałatkowy Knorr wymieszaj z pozostałą oliwą, słodką i ostrą papryką oraz sokiem z cytryny.
6. Sałatkę połącz z sosem i przełóż na talerz. Podawaj posypaną startym serem i posiekaną natką pietruszki.

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