

# César šalát s ryžou

**Počet porcií:** 4

**Čas prípravy:** 25 minút

**Bez lepku**

## Postup prípravy

Na silnom plameni uveďte osolenú vodu do varu, pridajte ryžu a znížte plameň na mierny. Po 20-tich minútach ryžu scedte a nechajte odstáť. Na miernom plameni opražte na rozpálenej panvici okorenené kuracie prsia v olivovom oleji. Keď sú kuracie prsia upečené podľa vašej chuti, nakrájajte ich a odložte. V miske pripravte z ingrediencií omáčku a vymiešajte do hustej masy. Pri podávaní polejte šalát z ryže.

## Ingrediencie

- **Horčica plnotučná 450 g** - 6 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 80 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Cesnak** - 1 g
- **Šalát hlávkový** - 40 g
- **Citróny** - 25 g
- **Bazalka čerstvá** - 4 g
- **Kuracie mäso** - 250 g
- **Olivový olej** - 30 g
- **Parmezán** - 15 g
- **Cukor kryštál** - 3 g
- **Mleté čierne korenie** - 1 g
- **Worcesterská omáčka** - 6 g
- **Ocot Balsamico** - 40 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 15 g
- **Jedlá soľ** - 2 g
- **Ryža guľatozrnná 1 kg** - 240 g
- **Salsa Ranchera 250 g** - 5 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

**CELIATICA.SK**

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

