

## MEVALIA – RYŽOVÝ ŠALÁT



## Zloženie:

- 80 g Mevalia Ryža
- 30 g zeleru
- 1600 ml vody
- 100 g červenej a zelenej papriky
- 100 ml bieleho vínneho octu
- 10 g extra panenského olivového oleja
- 20 ks zelených olív v slanom náleve
- 5 g kapár (dobré prepláchnuť)
- 5 g citrónovej šťavy
- Nasekaná petržlenová vňať, štipka soli a korenia
- 30 g mrkvy
- 30 g šalotky

## Postup:

Uvarte **Mevalia ryžu** v 1600 ml vody a nechajte vychladnúť.

Oškrabte a nakrájajte zeler a mrkvu, pokrájajte šalotku a papriky a varte všetko vo vode s bielym vínnyim octom.

Scedte a ochladte zeleninu okamžite studenou vodou. Následne ju pridajte do uvarenej ryže.

Dochuťte olejom, zelenými olivami, jemne nasekanými kaparami, citrónovou šťavou, petržlenovou vňaťou, soľou a korením.

## TIP:

Tento pokrm môže byť servírovaný pri izbovej teplote, preto sa skvele hodí na krátke výlety alebo pikniky.