

Americký rýžový salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: ervhan



Suroviny

Porce: 2

- banán 2 ks
- ananas 500 g
- kiwi 2 ks
- pomeranč 2 ks
- jablko 1 ks
- citron 1 ks
- rozinky 2 lžíce
- loupané mandle 50 g
- rýže 150 g
- likér ořechový 2 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Banány oloupejte, nakrájejte na kolečka a vložte do mísy. 2. Pomeranče sloupněte, rozdělte na jednotlivé dílky, přepůlte je a vyjměte případná semínka. 3. Kiwi oloupejte a nakrájejte na drobné kousky. 4. Jablko nakrájejte na kostičky, které hned pokapejte citronovou šťávou, aby nezhnědly. 5. Ananas překrájejte na kousky a šťávu si ponechte. 6. Vmíchejte rozinky, překrájené mandle a nakonec přidejte studenou vařenou a mírně osolenou rýži. 7. Salát dobře promíchejte, zakapejte ananasovou šťávou a ovocným likérem (nebo sirupem). 8. Podle chuti můžete ještě mírně přisladit moučkovým cukrem a nechte vychladit. 9. Podávejte na skleněných miskách ozdobené přislazenou šlehačkou a posypané skořicí nebo strouhanou čokoládou.

Poznámka:

NA OZDOBU

5 g šlehačka
10 g čokoláda hořká
1 špetka skořice mletá
PODLE CHUTI
cukr moučka