

Rýžový salát s cuketou a pestem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Mladé cukety nakrájíme na kostičky a na oleji opékáme do zčervenání, nesolíme. Smícháme předem vařenou rýži, opečené cukety, pesto, osolíme, promícháme a dochutíme. Ještě můžeme zvláchnit olejem. Necháme vychladit, zdobíme cherry rajčátky.

Ingredience

- **Cuketa** - 150 g
- **Rajčata** - 200 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Olivový olej** - 15 g
- **Rýže dlouhozrnná 1 kg** - 200 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Tesco Free From Pesto z bazalky, kešu ořechů a tofu 190 g** - 15 g

