

Rýžové timbale s krevetím tatarákem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Uvaříme rýži podle návodu na obalu. Krevety oloupeme a očistíme, omyjeme ve studené vodě a osušíme. Nakrájíme je na malé kousky, přidáme najemno nakrájený koriandr, kůru z limetky, 2 lžíce oleje.

Dochutíme solí a pepřem. Promícháme a odložíme do ledničky. Zelené jablko nakrájíme na malé kostičky, přidáme šťávu z ½ limetky, promícháme a odložíme. Avokádo také nakrájíme na malé kostičky a přidáme šťávu z ½ limetky, promícháme. Pokud máme formičky, můžeme timbale vyskládat do formičky. Pokud nemáme, můžeme použít hrnek a následně „věžičku“ vyklopit. Podáváme s čerstvým listovou zeleninou.

Ingredience

- **Salát hlávkový** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2.5 g
- **Krevety vyloupané** **150 g** - 250 g
- **Limetky** - 80 g
- **Koriandr čerstvý** - 5 g
- **Avokádo** - 100 g
- **Špenátové listy** - 500 g
- **Pepř černý mletý** **20 g** - 1.5 g
- **Rukola praná** - 100 g
- **Olej slunečnicový** - 20 g
- **Lagris rýže tří barev** **500 g** - 100 g
- **Jablka červená** - 50 g

VYTVORENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

