

Trojbarevný fazolový salát

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rýži vaříme v dostatečném množství osolené vody. Vaříme 20 minut, scedíme, opláchneme studenou vodou a necháme okapat. Papriky nakrájíme na tenké proužky a cibuli na plátky. Ančovičky (8 ks) a oloupané rajče nakrájíme na malé kostičky. Všechny ingredience dobře promícháme, osolíme a dochutíme olivovým olejem a (sherry) octem. Můžeme přidat nakrájenou petrželku.

Ingredience

- **Cibule volná** - 30 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Petrželová nať** - 4 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Ocet Balsamico** - 5 g
- **Fazole červené v sladkokyselém nálevu** **420 g** - 200 g
- **Sardelová očka s kapary ve slunečnicovém oleji** **45 g SUN & SEA** - 20 g
- **Lagris rýže tří barev** **500 g** - 200 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

