

Salát z pečené zeleniny s rýží

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 25 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Veškerou zeleninu omyjeme, očistíme a nakrájíme na libovolně velké kousky (4 mrkve, 2 brambory, 1 předvařená červená řepa, 2x paprika (žlutá /červená /zelená), červená cibule). Brambory ponecháme ve slupce. Rozehřejeme troubu na 170 °C. Připravíme si plech, na který položíme pečicí papír a vyskládáme zeleninu. Tu pokapeme olivovým olejem a lehce osolíme. Až budeme mít roubu rozehřátou vložíme do ní plech a pečeme cca 30 minut. Až bude zelenina upečená, vyskládáme jednotlivé kousky na talíř nebo do misky. Připravíme si rýži. Vyjmeme ji z balení, několikrát propláchneme pod studenou vodu a ohřejeme na pánvi nebo v mikrovlnné troubě. Nakonec rýži přimícháme do salátu a dozdobíme dresinkem.

Ingredience

- **Brambory** - 200 g
- **Cibule volná** - 50 g
- **Červená řepa** - 100 g
- **Mrkev** - 400 g
- **Paprika červená** - 80 g
- **Paprika zelená** - 80 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Olivový olej** - 20 g
- **Barbecue omáčka 250 ml** - 12 g
- **Slim Pasta® Rýže 270 g** - 270 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

