

Z szynką i pieczarkami

Przepis dodany przez użytkownika domciak

w sam raz dla łasuchów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 400 g. ryżu -
- 400 g. pieczarek -
- świeży ogórek -
- 2 cebule -
- 200 g. szynki -
- 2 łyżki kaparów (niekoniecznie) -
- 3 łyżki octu winnego -
- 7 łyżek oliwy -
- szczypta cukru -
- świeże lub suszone zioła - szczypiorek -
- estragon -
- bazylią -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Ryż opłukać, gotować przez 17 minut w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić. Pieczarki i ogórek obrać, umyć, pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę, szynkę w paseczki. Kapary posiekać. Składniki połączyć dodać ryż, posolić i popieprzyć. Z oliwy, octu winnego i cukru zrobić sos. Połączyć ryż z warzywami, delikatnie wymieszać. Posypać posiekanymi ziołami.