



Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Ориз
100 g	Сушени домати
100 g	Черни маслини
150 g	Рукола
250 g	Мини моцарела
5 с.л.	Настърган пармезан
100 g	Чери домати, нарязани
5 листа	Босилек
2 с.л.ч	♦ 5 Билки Провансал
4 с.л.	Зехтин
3 с.л.	Балсамов оцет
	♦ Морска сол

Италианска оризова салата

⌚ 30—35 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе ориза в подсолена вода и оставете да се охлади.
- 2 През това време разполовете маслините, моцарелата и сушените домати и нарежете босилека на тънки лентички.
- 3 Направете дресинг като разбъркайте зехтина с балсамовия оцет, солта и 5 Билки Провансал.
- 4 Разбъркайте ориза с останалите продукти и поръсете с настърган пармезан.

СЪВЕТ: Оставете салатата в хладилника за около половин час, за да се усвоят вкусовете.

- 5 Овкусете с дресинга, когато сте готови за ядене и поднесете с гризини или филийки багета.

СЪВЕТ: Използвайте като храна за офиса или някой романтичен пикник, или като вкусно допълнение към барбекюто.

