



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Riže
100 g	Sušenih rajčica
100 g	Crnih maslina
150 g	Rikole
250 g	Mini mozzarella
5 jušnih žlica	Parmezana naribanog
100 g	Cherry rajčica (sitno nasjeckanih)
5 stabljiki	Svježeg bosiljka
2 čajne žličice	♦ Začinsko bilje na talijanski
1 prstohvat	♦ Himalajska sol
4 jušne žlice	Maslinovog ulja
3 jušne žlice	Bijelog balzamičnog octa

Talijanska salata s rižom

⌚ 30—35 Min 

Priprema

- 1 Prvo pripremite rižu. Rižu skuhaite u slanoj vodi, a zatim je pustite da se ohladi.
- 2 Dok se riža kuha možete narezati masline, mini mozzarelle i sušene rajčice. Nasjeckajte i svježe listove bosiljka.
- 3 Zatim pripremite preljev. Pomiješajte maslinovo ulje s bijelim balzamičnim octom, soli i Kotányi talijanskom mješavinom začina.
- 4 Sada rižu pomiješajte sa sušenom rajčicom, maslinama, mozzarellom, cherry rajčicama, rukolom i ribanim parmezanom.
- 5 Na kraju salatu začinite pripremljenim preljevom. Uživajte uz Grissine ili komadiće svježeg baguettea!

SAVJET: Salatu ostavite da se ohladi prije serviranja!

