**Autor**Kristina Štriga

ShareTweetSaveEmail

1

Francuska salata je dobila konkurenciju i uz ovu salatu bi mogla postati umirovljenica.

2

Namočite rižu najmanje 2 sata te ju isperite dobro dok voda ne postane skroz čista. U lonac dodajte pet puta više vode od riže, zagrijte te pričekajte dok voda ne proključa. Dodajte čajnu žličicu soli i rižu. Promiješajte kako se riža nebi zaljepila za dno te kuhajte oko 15 min , odnosno dok riža ne bude al dente kuhana.

3

Kuhanu rižu ocijedite, isperite hladnom vodom i ostavite da se ohladi. Prilikom hlađenja pomiješajte par puta kako vam se riža ne bi slijepila.

4

Mrkvu očistite, prepolovite i kuhajte oko 20 min dok ne omekani. Pustite je da se ohladi. Papriku operite, luk očistite, a kukuruz izvadite iz konzerve i isperite. Mrkvu, papriku, sir i šunku narežite na male kockice te nasjeckajte luk na što sitnije.

5

Pomješajte majonezu i vrhnje u zdjelici te dodajte sok od 1/2 limuna te prstohvat soli i papra. Pomiješajte i mrkvu, papriku, kukuruz, šunku, sir, luk i rižu u zdjeli u kojoj ćete praviti salatu. Mješavinu povrća i riže začinite po ukusu, dobro promiješajte te dodajte mješavinu majoneze i vrhnja.

6

Sve još jednom promiješajte kako bi se okusi sjedinili. Salatu prije posluživanja dobro ohladite. Salatu dekorirajte sjeckanim peršinom, kriškama limuna i feta sirom.

200 g riže
100 g sira goude
50 g šunke u ovitku
2 kom. mrkve
2 kom. paprike (crvena i žuta)
140 g kukuruza (1 manja konzerva)
1 kom. luka (srednje veličine)
200 g Zvijezda majoneze
100 g vrhnja
½ kom. limuna
sol, papar, crvena paprika u prahu, češnjak u prahu
10 g peršina
30 g feta sira

NAMIRNICE

200 g riže
100 g sira goude
50 g šunke u ovitku
2 kom. mrkve
2 kom. paprike (crvena i žuta)
140 g kukuruza (1 manja konzerva)
1 kom. luka (srednje veličine)
200 g Zvijezda majoneze
100 g vrhnja
½ kom. limuna
sol, papar, crvena paprika u prahu, češnjak u prahu
10 g peršina
30 g feta sira

Način pripreme

1

Francuska salata je dobila konkurenciju i uz ovu salatu bi mogla postati umirovljenica.

2

Namočite rižu najmanje 2 sata te ju isperite dobro dok voda ne postane skroz čista. U lonac dodajte pet puta više vode od riže, zagrijte te pričekajte dok voda ne proključa. Dodajte čajnu žličicu soli i rižu. Promiješajte kako se riža nebi zaljepila za dno te kuhajte oko 15 min , odnosno dok riža ne bude al dente kuhana.

3

Kuhanu rižu ocijedite, isperite hladnom vodom i ostavite da se ohladi. Prilikom hlađenja pomiješajte par puta kako vam se riža ne bi slijepila.

4

Mrkvu očistite, prepolovite i kuhajte oko 20 min dok ne omekani. Pustite je da se ohladi. Papriku operite, luk očistite, a kukuruz izvadite iz konzerve i isperite. Mrkvu, papriku, sir i šunku narežite na male kockice te nasjeckajte luk na što sitnije.

5

Pomješajte majonezu i vrhnje u zdjelici te dodajte sok od 1/2 limuna te prstohvat soli i papra. Pomiješajte i mrkvu, papriku, kukuruz, šunku, sir, luk i rižu u zdjeli u kojoj ćete praviti salatu. Mješavinu povrća i riže začinite po ukusu, dobro promiješajte te dodajte mješavinu majoneze i vrhnja.

6

Sve još jednom promiješajte kako bi se okusi sjedinili. Salatu prije posluživanja dobro ohladite. Salatu dekorirajte sjeckanim peršinom, kriškama limuna i feta sirom.

Kineska salata na balkanski način
NAMIRNICENačin pripreme