



Divoká ryža s hrachom, syrom feta a grilovanou repou

Budeme potrebovať:

250 g SOS Ryža Exotic Salads, 4 malé červené repy, 1 hrnček mrazeného hrachu, pohár čiernych kvalitných olív, balenie syru feta, olivový olej extra virgin, za hrst' nasekanej petržlenovej vňate, soľ, čerstvo mleté čierne korenie, šťava z jedného citróna, sušené oregano

POSTUP:

Ryžu prepláchnite v sitku pod prúdom studenej vody. Varte ju v pomere 1:3 v osolenej vode. Do vody môžete pridať jeden klinček a nové korenie. Varte 15 minút, potom ju sced'te a nechajte vychladnúť. Klinček a nové korenie vyhod'te.

Repu olúpte a nakrájajte na tenké plátky. Orestujte na panvici na olivovom oleji dokým nebude chrumková. Hrášok trochu povarte v horúcej vode. Repu s hráškom zmiešajte s ryžou, pridajte nakrájané čierne olivy, veľké množstvo nalámaného syru feta a výdatne všetko zasypte petržlenovou vňat'ou (prípadne koriandrom), oreganom a zalejte olivovým olejom. Pokvapkajte šťavou z jedného citróna. Šalát sa hodí ako malé predjedlo alebo ako studená príloha.