

Рецепты Bravolli > Салат

Салат из запеченной тыквы со свежими овощами и красным рисом

Сложность: Вложить душу

4 порции

40 мин

Продукты Bravolli:

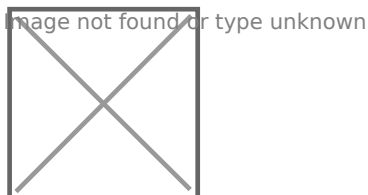


Рис красный длиннозерный

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить на среднем огне 35 минут.
- Смазать тыкву маслом, добавить веточку розмарина, посолить и поперчить. Запекать в духовке при 190 °C в течение 30 минут.
- Нарезать средним кубиком огурец, перец, запеченную тыкву. Смешать с рисом и рукколой.
- Смешать 2-3 ст. л. растительного масла с солью, сахаром и уксусом до растворения сахара.
- Заправить салат и аккуратно перемешать.
- Подавать, украсив петрушкой.

