



Салат из риса с грибами

Mantarlı Pirinç Salatası



1 стакан риса
20 шт. средних грибов
1 стакан оливок без косточек
4 шт. зеленого зеленого перца
4 шт. зеленого лука
Пол- пучка петрушки
4 ст.л. оливкового масла
Сок одного лимона
1 ч.л. соли

Рис помыть, положить в кастрюлю, добавить 2 ст.л. оливкового масла, 0,5 ч.л. соли, 2 стакана воды и варить на медленном огне 17-20 минут.

Грибы очистить и помыть. В 3 стакана кипятка добавить сок половины лимона и положить туда грибы. Варить 15 минут, затем промыть под холодной водой, дать стечь.

В глубокую посуду положить сваренный рис, порезанные сваренные грибы, порезанные оливки, мелко рубленную петрушку и зеленый лук.

Смешать 3 ст.л. оливкового масла, сок лимона и соль. Заправить соусом салат, перемешать.

Подавать можно через 1 час.

Этот салат можно также приготовить из со вчера оставшегося плова, если он приготовлен без овощей и мяса.