

Тёплый салат "Адам Бохановский"

Автор: Екатерина
10.08.2011 10:48

Кабачок - 1 шт; рис - горсть; лук репчатый - 1 шт; огурцы свежие - 3 шт; постный майонезный соус (готовый или приготовленный самостоятельно) - по вкусу; сушеные на солнце помидоры ("dried tomatoes") Da Vinci (или любой другой марки) - 5-7 шт.

Рис отварить. Кабачок вымыть, очистить от кожуры, порезать кубиками. Лук нашинковать. Кабачок и лук обжарить на растительном масле с добавлением специй (соль, перец, можно приправу "Вегета"). Огурцы вымыть и мелко нарезать. Помидоры мелко нарезать. Всё смешать с рисом, заправить майонезным соусом. Подавать тёплым.