Rýžový salát se šunkou

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 hrnek	rýže
1 lžíce	olej
1 ks	malá cibule
1 ks	červená paprika
1 ks	zelená paprika
2 stroužek	česnek
100 g	kvalitní drůbeží šunka
	sůl
	mletý pepř



Postup přípravy

Nejprve si dáme vařit rýži. Mezitím si na oleji zpěníme drobně pokrájenou cibuli a po chvíli i drobně nakrájenou červenou a zelenou papriku. Mícháme a opékáme asi 5 minut, na závěr přidáme i na kostičky nakrájenou šunku a nasekaný česnek. Hotovou směs smícháme s uvařenou rýží. Osolíme a opepříme. Rýžový salát můžeme podávat studený nebo teplý.