

1 a 1/2 šálků dlouhozrnné neloupané nebo basmati rýže

3 šálků studené vody



1/2 lžičky [kamenné himalájské soli](#)

2 lžic čerstvé citronové šťávy

2 lžic [extra panenského olivového oleje](#)

1 lžičku sušeného oregána

3 lžic čerstvé bazalky

1/4 lžiček černého pepře

2 šálků baby špenátových listů

1 střední červená paprika, najemno nakrájená

1 malá okurka, nakrájená na malé kousky

1/2 šálku nakrájené cibule nebo šalotky

1/2 šálku černých oliv

1/2 šálku orestovaných piniových oříšků nebo dýňových a slunečnicových semínek

1/2 uvařených fazolí

1/4 - 1/2 šálku nadrobeného feta sýra (není nutné)

Rýži uvařte večer a přes noc dejte do lednice. Rýži řádně propláchněte.

Rýži přiveďte k varu. Přidejte 1/2 lžičky soli a pod pokličkou duste na mírném plameni do měkka, asi 45 minut. Rýži dejte stranou a nechejte odstát na pokojovou teplotu.

Smíchejte citronovou šťávu, olivový olej, oregáno, bazalku, sůl a pepř ve velké míse.

Promíchejte rýži s olivovým olejem. Vmíchejte špenát, papriku, okurku, cibuli, olivy, fazole a piniové oříšky.

Podávejte při pokojové teplotě.

Velmi vhodné jednoduché jídlo do práce. Lze uchovávat v ledničce 2-3 dny.