

סלט אורז עם חזה אווז



רכיבים

- כף שמן זית
- כף חומץ בלסמי
- כפות צימוקים בהירים
- כף שמן זית לטיגון
- גרם חזה אווז מעושן מעושן, חתוך לרצועות
- כוסות אורז ארוך, מבושל
- 1/3 3/1 כוס עגבניות מיובשות
- כפות צנוברים קלויים
- גבעול בצל ירוק קצוץ

הכנה

1. מערבבים את שמן הזית והחומץ ומשרים בהם את הצימוקים.
2. מחממים את השמן במחבת ומטגנים את חזה האווז טיגון קל.
3. מערבבים את האורז, חזה אווז, עגבניות מיובשות וצנוברים. מוסיפים את הצימוקים עם הנוזלים ומערבבים. מקשטים בבצל ירוק קצוץ ומגישים.

20 דקות

4 servings 4