

Sałatka ryżowa z surimi



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2119** Ocena: **47364**

5-6 os. 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 szklanka ryżu jaśminowego
- opakowanie paluszków surimi
- 2 puszki rozdrobnionego tuńczyka w oleju
- ogórek sałatkowy
- 250 g pomidorków (kolorowych)
- 1 duża czerwona cebula
- por (biała część)
- 1 łyżeczka oliwy z oliwek
- opakowanie małych kulek mozzarelli
- 150 ml jogurtu naturalnego
- łyżka majonezu
- sól ,pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż gotujemy ,osączamy i studzimy. Przekładamy do miski ,dodajemy pokrojone pomidory ,ogórek ,surimi ,osączonego z zalewy tuńczyka i kulki mozzarelli. Cebulę i pora siekamy ,szklimy na łyżeczce oliwy ,studzimy i dodajemy do sałatki. Jogurt mieszamy z majonezem ,dodajemy do całości i dokładnie mieszamy wszystkie składniki. Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: