

Sałatka ryżowa z surimi i kukurydzą



Autor: **Ewussia**

Przepisów: **98** Ocena: **461**



5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 woreczek ryżu
- 1 czerwona cebula
- 1 mała puszka kukurydzy
- 2-3 ogórki kiszane
- 250 g paluszków krabowych surimi
- łyżka suchej natki pietruszki
- łyżka kopru włoskiego
- sól, pieprz
- łyżka sosu czosnkowego
- 3-4 łyżki majonezu

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż ugotować według przepisu na opakowaniu. Czerwoną cebulę obrać a następnie posiekać w drobną kosteczkę. Ogórki pokroić w kostkę.
- 2 Jeśli mamy surimi mrożone, to odpowiednio wcześniej przed przygotowywaniem sałatki, wyjąć je z zamrażalnika i rozmrozić. Takie niezamrożone paluszki krabowe surimi należy obrać z folii, a następnie pokroić na paseczki o grubości ok. 0,5 cm.
- 3 Wszystkie składniki wymieszać i gotowe.

Twoje notatki do przepisu: