

Sałatka ryżowa z tuńczykiem



Autor: **Nemezja**

Przepisów: **198** Ocena: **6191**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki suchego ryżu basmati
- 2 puszki tuńczyka w sosie własnym (takie co najmniej po 170 g)
- 1 duża papryka czerwona
- 1 duża cebula
- 1/2 puszki kukurydzy konserwowej
- 1/2 średniego brokuła
- 1 - 2 ogórki kiszane
- 5 jajek
- 200 g sera żółtego (u mnie Gouda)
- 200 ml majonezu (ilość dostosować indywidualnie, tak jak lubimy)
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Ryż opłukać na sitku wodą, zalać zimną wodą i odstawić na 30 minut. Po tym czasie odcedzić i jeszcze raz przepłukać. Zalać 3 szklankami lekko osolonej wody (zasada gotowania ryżu basmati: na 1 porcję ryżu wlać 1,5 porcji wody). Od momentu zagotowania się gotować 10 minut na wolnym ogniu pod przykryciem (nie mieszać). Po ugotowaniu, ryż bez mieszania odstawić na 5 - 10 minut pod przykryciem. Po tym czasie wymieszać i wystudzić.
- 2 Brokuła umyć, oczyścić, podzielić na różyczki i gotować na parze 5 - 10 minut (nie więcej), ma być lekko twardy, ale nie surowy. Wystudzić i podzielić na mniejsze kawałki. Paprykę umyć, oczyścić z pestek i pokroić na drobne, cienkie kawałeczki. Cebulę obrać, pokroić bardzo drobno i przelać na sitku wrzątkiem.
- 3 Jajka ugotować na twardo, drobno pokroić lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Tuńczyka wyjąć z puszki i podzielić na drobniejsze części. Ogórki obrać i drobno pokroić. Kukurydzę odsączyć z zalewy.
- 4 Wszystkie składniki połączyć, dodać majonez, przyprawić pieprzem i solą do smaku, dokładnie wymieszać.



Twoje notatki do przepisu:

