

# Sałatka z tuńczyka i ryżu

Autor: **Smynio**

Przepisów: 4 Ocena: 80



3-4 os.



15 min



średnie przystępne



## Składniki:

- tuńczyk w oleju lub w sosie własnym, 2 puszki
- kukurydza, 1 puszka
- ryż, 1 torebka
- jajka, 3-4 szt.
- Ogórek kiszony, 1-2 szt.
- cebula, 1 szt.
- majonez, 3 łyżki
- musztarda, 1 łyżeczka
- sól, pieprz, wg uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 Najlepiej zacząć od ryżu - ugotować wg przepisu na opakowaniu. Następnie nastawić jajka, aby ugotowały się na twardo,
- 2 Tuńczyka odsączamy z zalewy, kukurydzę również. Ogórki i cebulę kroimy w drobną kosteczkę. Po ugotowaniu i przestudzeniu kroimy również drobno jajka.
- 3 Ugotowaną torebkę ryżu, aby przyspieszyć studzenie wkładamy do durszlaka i podkładamy pod lodowatą bieżącą wodę, aż będzie chłodny.
- 4 Wszystkie składniki wrzucamy do miski i dodajemy przyprawy oraz majonez i musztardę, mieszamy. Najlepsze po odstaniu jakiejś pół godziny lub jak ktoś woli schłodzone w lodówce :)
- 5 Polecam również wersję pomidorową - zamiast majonezu i musztardy można zrobić z ketchupem pikantnym np. pudliszki lub doprawionym koncentratem pomidorowym. Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: