

Sałatka ryżowa z tuńczykiem

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 30 minut

Użyte akcesoria :

- koszyczek

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować koszyczek. Wsypać do niego 100 g ryżu i 5 g soli. Wlać 1000 g wody. Założyć pokrywę z otwartą zaślepką. Ugotować ryż. Program na parze, czas 15 minut.
 2. Zdjąć pokrywę. Przy pomocy miarki wyjąć koszyczek z ryżem z naczynia. Ryż przesypać do miski, przestudzić.
 3. Do naczynia miksującego włożyć koszyczek, a do niego 4 jajka. Wlać 1300 g wody. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ugotować jajka na twardo. Opcja na parze, czas 10 minut.
 4. Zdjąć pokrywę, przy pomocy miarki wyjąć koszyk, jajka ostudzić, obrać ze skorupki. Pokroić je w małą kostkę. Przełożyć do miski z ryżem.
 5. Do miski dodać także 250 g odsączonej z zalewy kukurydzy konserwowej i 150 g odsączonego z zalewy tuńczyka.
 6. Do miski odważyć 50 g majonezu i do smaku wsypać odrobinę soli i czarnego mielonego pieprzu. Wszystko razem wymieszać.
 7. Sałatkę wstawić do lodówki na około 1 godzinę, aby wszystkie smaki się przegryzły.
-

Wskazówki :

Sałatkę przechowywać w lodówce.