Sałatka morska

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4038 razy.

250 g krewetek,

500 g małży,

250 g kalmarów,

1 mątwa,

1 mała ośmiornica,

1 cebula,

500 g ryżu,

375 ml oleju,

sól, pieprz

Myjemy dokładnie wszystkie morskie składniki. Każdy składnik gotujemy oddzielnie. Sosu powstałego z małż i krewetek nie wylewamy. Po odsączeniu składniki tniemy na drobne części. Cebulę siekamy. Wlewamy 250 ml oleju na patelnię, podgrzewamy, wrzucamy cebulę i rozdrobnione krewetki, małże, kalmary, mątwę, ośmiornice, lekko obsmażamy. Do garnka wlewamy pozostały olej, wsypujemy ryż i podgrzewamy aż będzie przezroczysty, dodajemy sos z krewetek i małż. Wrzucamy wszystkie składniki, wlewamy 3 szklanki wody i gotujemy tak długo, aż woda zostanie całkowicie wchłonięta. Podajemy ostudzone, przybrane cytryną i posypaną zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>