
Sałatka z ryżu i tuńczyka

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5821 razy.

Gotujesz ryż sypki najlepiej w woreczkach z przyprawami i koniecznie z curry (zółte zabarwienie). Potem rozkładasz go na płaskim polmisku do wystygnięcia (MUSI być sypki)

Po wystygnięciu zależy od ilości osób otwierasz 2 lub 3 puszki tuńczyka w oliwie - ryż mieszasz z oliwą, żeby się "przegryzło", a mięso z tuńczyka na razie zostawiasz. Na polmiskę wykladasz cwiartki pomidora na to kładziesz ryż z oliwą z tuńczyka, na wierzchu ryżu kładziesz mięso z tuńczyka.

Mozesz jeśli chcesz przybrać to sysace (naprawdę) danie oprócz pomidora - cwiartkami jajek.

Smacznego.

From: "Becia" <bettina@box43.gnet.pl>

dzięki za przepis świetna sałatka

Nadesłał(a): banania <kakapati@interia.pl> 2006-05-16 13:05:35