

---

# Salatka z owocow morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2782 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 45 min.

100 g długoziarnistego ryżu,

250 ml bulionu,

szczypta szafranu i curry,

80 g krabow z puszki,

80 g krewetek z puszki,

80 g dużych muli z puszki,

80 g osmiornic z puszki,

80 g kalmarow z puszki,

1 łyżka zielonego groszku,

1/2 papryki chilli,

1 zielona cytryna.

Sos winegret:

6 łyżek oliwy,

2 łyżki soku cytrynowego,

sol, pieprz,

1 łyżka zmielonej pietruszki.

1. Szafran i curry zalać 1 łyżką wrzątku, dokładnie utrzeć. Ryż starannie opłukać pod bieżącą wodą, zalać wrzącym bulionem, dodać rozpuszczone przyprawy,

zamieszać, przykryć i gotować 17-20 min na bardzo małym ogniu.

2. Owoce morza po wyjęciu z puszek dobrze osaczyć na sicie. Najładniejsze krewetki i osmiornice zostawić do przybrania.

3. Po usunięciu gniazda nasiennego chilli umyć, drobno posiekać. Cebule umyć,

obrać, drobno posiekać, sparzyć wrzącym bulionem, odcedzić. Cytryny dokładnie umyć, pokroić na plasterki.

4. Przygotować sos. Rozetrzeć dokładnie sok cytrynowy z solą i pieprzem. Dodać

oliwę i drobno posiekana pietruszkę.

5. W dużej misce wymieszać zimny ryż z połową sosu, posiekana cebula, chilli i

zielonym groszkiem. Pod koniec dodać owoce morza i delikatnie wymieszać.

Przed podaniem przełożyć na duży polmisek, przybrać najładniejszymi krewetkami, osmiornicami, plasterkami zielonej cytryny, następnie polać resztą sosu.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)