
Salatka z owocow morza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2725 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 45 min.

100 g dlugozarnistego ryzu,

250 ml bulionu,

szczypta szafranu i curry,

80 g krabow z puszki,

80 g krewetek z puszki,

80 g duzych muli z puszki,

80 g osmiornic z puszki,

80 g kalmarow z puszki,

1 lyzka zielonego groszku,

1/2 papryki chilli,

1 zielona cytryna.

Sos winegret:

6 lyzek oliwy,

2 lyzki soku cytrynowego,

sol, pieprz,

1 lyzka zmielonej pietruszki.

1. Szafran i curry zalac 1 lyzka wrzalku, dokladnie utrzec. Ryz starannie oplukac pod biezaca woda, zalac wrzacy bulionem, dodac rozpuszczone przyprawy,

zamieszac, przykryc i gotowac 17-20 min na bardzo malym ogniu.

2. Owoce morza po wyjeciu z puszek dobrze osaczyc na sicie. Najladniejsze krewetki i osmiornice zostawic do przybrania.

3. Po usunieciu gniazda nasiennego chilli umyc, drobno posiekac. Cebule umyc,

obrac, drobno posiekac, sparzyc wrzacy bulionem, odcedzic. Cytryne dokladnie umyc, pokroic na plasterki.

4. Przygotowac sos. Rozetrzec dokladnie sok cytrynowy z sola i pieprzem. Dodac

oliwe i drobno posiekana pietruszke.

5. W duzej misce wymieszac zimny ryz z polowa sosu, posiekana cebula, chilli i

zielonym groszkiem. Pod koniec dodac owoce morza i delikatnie wymieszac.

Przed podaniem przelozyc na duzy polmisek, przybrac najladniejszymi krewetkami, osmiornicami, plastrami zielonej cytryny, nastepnie polac reszta sosu.

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