



SMAKI DZIECIŃSTWA



SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 100 g ryżu basmati z dzikim ryżem
- × 150 g tuńczyka z puszki w oleju (masa po odcieku)
- × 3 kurze jaja
- × 3 łyżki kukurydzy z puszki
- × 3 łyżki zielonego groszku mrożonego
- × 10-12 ogóreczków konserwowych
- × kilka gałązek grubszego szczypioru
- × 3-4 łyżki majonezu
- × sól, świeżo mielony pieprz kolorowy

PRZYGOTOWANIE:

1. Ryż gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
2. Groszek wrzucamy do wrzącej, osolonej wody, gotujemy do miękkości (zajmuje to mniej więcej od 3 do 5 min), a następnie odcedzamy.
3. Dobrze odsączonego tuńczyka łączymy z 1 czubatą łyżką majonezu oraz doprawiamy pieprzem.
4. Kukurydzę odcedzamy z zalewy.
5. Jajka, w temperaturze pokojowej, wkładamy delikatnie do wrzącej, osolonej wody i gotujemy na średnim ogniu przez około 8 minut. Następnie zalewamy zimną wodą, obieramy i drobno siekamy, a następnie łączymy z 1 czubatą łyżką majonezu i doprawiamy solą.
6. Ogóreczki kroimy na plasterki.
7. Szczypior drobno siekamy.
8. Przy pomocy obręczy kulinarnych formujemy bryłę układając kolejno: ryż, tuńczyka z majonezem, ogóreczki, jaja z majonezem kukurydzę z groszkiem. Całość dekorujemy gałązkami szczypioru.

DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam kultowy Majonez Kielecki WSP „Społem” – serdecznie polecam!

