

Doradca Smaku II, odc. 28: Sałatka z ryżem jak u Mamy



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

ryż	250 g
jajka	2 szt.
pomidor	1 szt.
oliwki zielone	120 g
cebula	1 szt.
tuńczyk	1 puszka
ziemniaki	3 szt.
pieprz biały mielony	

Majonez domowy

żółtka	2 szt.
olej	250 ml
ocet winny	1 łyżka
musztarda rosyjska	3 łyżki
sól morska	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Do osolonej zimnej wody wsypanymy ryż i gotujemy do zgodnie z instrukcją na opakowaniu (zwykle ok. 15 - 20 minut).

- KROK 2 Przygotowujemy domowy majonez. 2 żółtka wrzucamy do miski i rozbijamy je. Dolewamy odrobinę wody i mieszamy. Następnie dodajemy musztardę ostrą rosyjską Prymat.
- KROK 3 Całość mieszamy, a następnie dolewamy olej, nadal mieszając. Po uzyskaniu konsystencji majonezu, doprawiamy go solą i odrobiną octu winnego. Ponownie mieszamy i gotowy majonez odstawiamy do lodówki.
- KROK 4 Ugotowane wcześniej i obrane ziemniaki kroimy w kostkę i wrzucamy do miski. Cebulę drobno siekamy i dorzucamy do ziemniaków.
- KROK 5 Obranego uprzednio pomidora kroimy w kostkę. Do miski z ziemniakami dodajemy rozdrobnionego tuńczyka, pokrojonego pomidora oraz oliwki zielone.
- KROK 6 Ugotowane na twardo dwa jajka kroimy w kawałki i dodajemy do składników w misce. Ugotowany ryż odcedzamy, studzimy przelewając zimną wodą i odstawiamy. Z lodówki wyjmujemy majonez i doprawiamy pieprzem białym mielonym. Ostudzony ryż dodajemy do składników w misce i mieszamy całość. Następnie dodajemy majonez. Całość porządnie mieszamy. Dla smaku i wedle uznania doprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 7 Tak przygotowaną sałatkę wykładamy do miseczek, dekorujemy zielonym listkiem bazylii i podajemy.