

sałatka z paluszkami rybnymi

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

majonez	1/2 szklanki
ketchup	3 łyżki
pomidory	2 szt
cebula	1 szt
tabasco	
paluszki rybne	mrożone paczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Paluszki smażymy i kroimy na małe kawałki. Pomidory przelewamy wrzącą wodą obieramy ze skórki i kroimy w kostkę. Cebulę kroimy w kostkę i zalewamy wrzątkiem, pozostawiamy na 2 minuty, a następnie odcedzamy. Majonez mieszamy z ketchupem i czterema kroplami tabasco. Do paluszków dodajemy pomidory, cebulę i polewamy sosem z majonezu i ketchupu.