

## Sałatka z surimi



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>zupka chińska łagodna</b>	4 szt
<b>ogórek</b>	1 szt
<b>cebula czerwona</b>	1 szt
<b>papryka czerwona</b>	1 szt
<b>sól i pieprz</b>	do smaku
<b>majonez</b>	4 łyżki
<b>paluszki surimi</b>	250 g
<b>jajko</b>	4 szt
<b>kukurydza</b>	1 puszka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Zupki chińskie kruszymy, zalewamy szklanką wrzątku i odstawiamy na 15 aby makaron napęczniał.
- KROK 2 Surimi kroimy w plasterki lub w kostkę.
- KROK 4 Ogórka, paprykę i cebulę kroimy w kostkę.
- KROK 5 Jajka gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki i kroimy w kostkę.
- KROK 6 Do przestudzonego makaronu dodajemy pokrojone warzywa, jajka, oraz osączoną z zalewy kukurydzę i pokrojone w plasterki surimi. Sałatkę doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy z majonezem.