

Ryżowa z pomidorami i tuńczykiem sojowym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

średnich pomidorów	6
cebula	1
kukurydzy	mała puszka
curry, sól, czarny mielony pieprz	do smaku
majonezu	mały słoiczek
Musztarda chrzanowa Prymat	łyżka
natki pietruszki	2 gałązki
jajko ugotowane na twardo	4
ryż	2 woreczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W rondelku zagotować wodę z dwiema łyżkami curry i płaską łyżką soli. Wrzucić do niej woreczki z ryżem i ugotować na pół miękko. Ostudzić.

Pomidory obrać ze skóry i podobnie jak jajka ugotowane na twardo - pokroić w gruba kostkę. Obraną cebulę i natkę pietruszki posiekać na drobno. Kukurydzę wyjąć na sito, aby pozbyć się zalewy.

Ryż, pomidory, jajka, tuńczyka, kukurydzę, natkę pietruszki i cebulę wymieszać. Posolić, posypać pieprzem i dodać majonez oraz musztardę. Składniki połączyć i wstawić do lodówki na godzinę.