

SALATKA TUNCZYKOWO-PAPRYKOWA



MALENKAAA_85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

CEBULKI MARYNOWANE	DO SMAKU
majonez	1 SZT.
sól	DO SMAKU
Pieprz czarny mielony Prymat	DO SMAKU
tuńczyk w sosie własnym	1 puszka
ryż	20 (ugotowany)
papryka czerwona	1/2 szt.
papryka żółta	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

TUNCZYKA OSACZYĆ Z SOSU POŁOŻYĆ NA TALERZU PAPRYKI UMYĆ USUNĄĆ GNIAZDA NASIENNE MIAZSZ POKROIĆ W KOSTKĘ. CEBULKI OSACZYĆ Z ZALEWY (ZALEWĘ ZACHOWAĆ). RYŻ I POZOSTAŁE SKŁADNIKI SALATKI UŁOŻYĆ WOKÓŁ TUNCZYKA. SKROPIC ZALEWĄ Z CEBULEK, POSYPAC SOLĄ I PIEPRZEM DO SMAKU. PODAWAĆ SALATKĘ Z MAJONEZEM.