



Sałatka ryżowa z kurkami marynowanymi

 Wafelek2601

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

kurki marynowane - 1 słoik
ogórki kiszzone - 3 szt.
seler konserwowy - 1/2 słoik
ryż - 100 - 125 g
jaja - 3 szt.

słonecznik łuskany - 10 dag
cebula - 1 szt.
majonez - 2 łyżka
szynka konserwowa - 15 dag
sól i pieprz - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ogórki pokroić w kostkę, seler pokroić na mniejsze kawałki i wraz z kurkami osączyć z zalewy.

KROK 2: Ryż ugotować w osolonej wodzie, ostudzić. Do ryżu dodać osączone kurki, seler i ogórki.

KROK 3: Jajka ugotować na twardo i wraz z cebulą pokroić w kostkę. Słonecznik uprażyć bez tłuszczu na gorącej patelni, ostudzić. Słonecznik, cebulę i jajka dodać do reszty składników.

KROK 4: Szynkę pokroić w kostkę i wraz z majonezem i przyprawami dodać do sałatki.

KROK 5: Dokładnie wymieszać.