




Sałatka z ryżem i tuńczykiem

 Barbara Mulik

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

Ryż biały długoziarnisty - 3/4 szklanka
Tuńczyk w oleju (puszka) - 90 g
Kukurydza konserwowa - 140 g
Papryka czerwona - 1/2 szt.

Papryka zielona - 1/2 szt.
Cebula - 1/2 szt.
Majonez - 4 łyżka
Sól , pieprz - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do osolonej wrzącej wody wsypujemy ryż, mieszamy kilka minut żeby się nie skleił i gotujemy 20 minut na wolnym ogniu.

KROK 2: Ugotowany ryż wylewamy na sitko i przelewamy zimną wodą.

KROK 3: Paprykę kroimy w paski (2x0,5 cm), cebulę w cienkie piórka.

KROK 4: Z otwartych puszek tuńczyka i kukurydzy odcedzamy płyn.

KROK 5: Wystudzony sypki ryż wrzucamy do miski i pozostałe składniki, przyprawiamy solą, pieprzem do smaku, dodajemy majonez i delikatnie mieszamy.

KROK 6: Miskę z gotową sałatką wstawiamy do lodówki, aby się wystudziła.