Sałatka ryżowa z tuńczykiem

H A B I B I

Polecane na: **lunchbox, przystawki i przekąski, sałatki, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

0 min

1 porcja

Składniki:

Ryż - 200 g
Tuńczyk w oleju - 2 opakowanie
Pasta pomidorowa - do smaku
Cebula - do smaku
Sól ziołowa, pieprz, czosnek granulowany, papryka łagodna - do smaku

Dodatkowe info:

Sałatka ryżowo-rybna przygotowana na wzór popularnego od wielu lat paprykarza szczecińskiego, ale bez konserwantów.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować wodę i lekko posolić - wsypać ryż i gotować do miękkości, ale powinien pozostać dość jędrny. W czasie gotowania ryżu posiekać cebulę i lekko zrumienić na łyżce oleju.

Do cebuli dołożyć koncentrat pomidorowy i przesmażyć do połączenia i lekkiej zmiany koloru. Ryż odlać i odsączyć nadmiar wody - dodać do cebuli z pastą pomidorową. Na końcu dodać tuńczyka razem z częścią oleju z puszki.

Doprawić sałatkę dużą ilością pieprzu i czosnku. Sprawnie napełnić słoik i ugnieść, aby wypchnąć powietrze. Szczelnie zakręcić i pozostawić do ostygnięcia. Wstawić do lodówki na kilka godzin.

Podawać z ulubionym pieczywem z masłem.