



przepisy.pl

Orientalna sałata z makaronem ryżowym i wędzoną makrełą

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- 1 mały posiekany ząbek czosnku
- 2 makrele wędzone (lub 4 wędzone filety z makreli) oczyszczone z ości i skóry i pokrojone na kawałeczki
- listki z 1 pęczka kolendry
- 1/2 ogórka wężowego (przekrojonego na pół, oczyszczonego z pestek i pokrojonego w ukośne półplasterki)
- 200 g makaronu ryżowego
- po szczypcie cukru, soli i pieprzu
- 1 pokruszona mini kostka przyprawowa Smażona Cebula Knorr - 1 sztuka
- łyżeczka startego imbiru
- 2 łyżki octu sherry
- sok z połowy cytryny
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżka sosu rybnego
- 5 cebulek dymek posiekanych razem ze szczypiorem

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Raczej porządny obiad na zimno, a nie jakaś tam sałatka. Świetna na upały, albo wtedy, kiedy jakoś nie chce ci się jeść. Tylko uważaj - ostre i aromatyczne przyprawy sprawią, że właśnie nabierzesz apetytu!
2. Zrób sos, mieszając wszystkie składniki. Przygotuj makaron ryżowy zgodnie z instrukcją na opakowaniu, dokładnie odcedź. Wymieszaj z pozostałymi składnikami sałatki, polej sosem i jeszcze raz wymieszaj. Możesz odstawić na 15-20 minut, aby smaki się przegryzły.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl