



Salátka z surimi

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- surimi - 100 gramów
- Sos sałatkowy włoski Knorr** - 1 opakowanie
- ugotowany ryż - 200 gramów
- ciasto filo - 1 opakowanie
- ogórek świeży - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- Majonez Hellmann's Babuni** - 4 łyżki
- jogurt naturalny - 3 łyżki
- Chili z Indii Knorr** - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Ciasto filo pokrój na kwadraty 10x10 cm. Formę do muffinów wyłóż kawałkami ciasta, a następnie zapiecz w piekarniku nagrzanym do 200 °C do momentu zrumienienia.
2. Sos sałatkowy Knorr rozmieszaj z Majonezem Babuni Hellmann's i jogurtem. Dodaj pieprz i chili.
3. Krabowe paluszki oraz ogórka pokrój drobno. Natkę posiekaj.
4. W misce wymieszaj ryż oraz pokrojone dodatki. Dodaj sos i wymieszaj.
5. Gotową sałatkę nałóż do chrupiących koszyczków i ułóż je na półmisku.

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