



RIISISALAT SUITSUKALAGA

Retsept: Ajakiri „Targu Talita“

Valmistamine

2-le, valmistamisaeg 30 minutit Riisisalat on tuttav paljudele. Eriti hea riisisalati saad siis, kui valmistad selle suitsukalaga. Loomulikult võid kala asemel kasutada ka makrat, kuid ennekõike on mõnus maitseelamus tagatud siis, kui kasutad eestimaist suitsukala. Keeda vees 100 g riisi. Kui kahtled, kuidas riisi õige keeta on, loe pakendilt juhust. Puhasta korralikult suitsukala ja haki. Ole tähelepanelik ka väikeste luudega – nii on valmis salati söömine mõnusam. Lõigu kaks hapukurki väikesteks tükkideks ning tee sama kahe keedumunaga. Muna võid purustada ka lihtsalt kahvliga. Maitsesta majonees soola ja pipraga. Sega omavahel kokku kala, kurk, keedetud riis ja muna ning lisa massile 100 g hapukoort. Salat on valmis serveerimiseks!

100 g Veski Mati Sõmerat riisi

2 muna

2 hapukurki

100 g hapukoort

100 g majoneesi