

RIŽOTA RIOMARE

Sestavine:

- ena vre ka riža Uncle Ben's
- konzerva tunine Rio Mare
- pol srednje velike ebule
- 2 žli ki kaper
- limonov sok
- sol, poper, vegeta

Priprava:

Za eno osebo !

- Kupimo riž Uncle Ben' s
- Vodo solimo/ne pretiravat/, akamo, da voda zavre
- Eno vre ko z rižem vržemo v zavreto vodo in kuhamo 10 minut
- Odcedimo vodo in pustimo, da se riž ohladi
- Vanj vmešamo eno konzervo tune Rio Mare
- Dodamo 1/2 ebule, sesekljane na drobnejše kockice/ ne prevelike, ne premajhne
- Dodamo 2 žli ki kaper
- Dodamo 2 veliki žlici limoninega soka/ ali pa kis - limonin sok je mnoooooogo boljši..
- Jaz dodam še vegeto
- Dodam poper, ga ne "šparam"

Zadeva je zelo okusna. Slavko