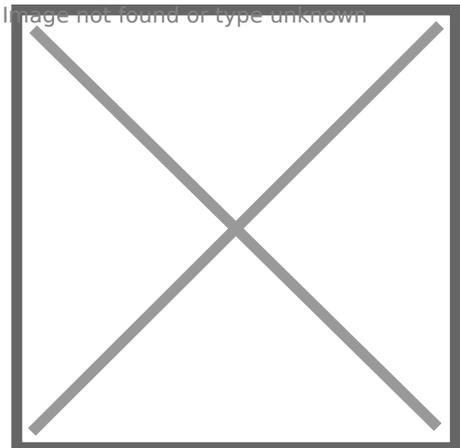


Поке с рисом, лососем и свежими овощами

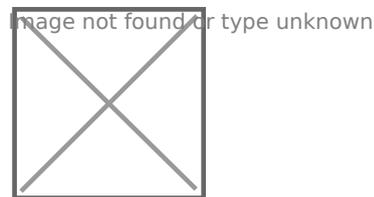
Сложность: Приготовить легко

4 порции

40 мин



Продукты Bravolli:



Смесь бурый и черный рис

Способ приготовления:

- В кипящую подсоленную воду засыпать рис, варить на слабом огне под крышкой 35 минут.
- Нарезать кубиком форель, огурец и салат айсберг.
- Смешать шрирачу и майонез, заправить рис соусом и положить в глубокую тарелку. Сверху кластерами (сегментами) поместить рыбу, овощи, консервированную кукурузу и еще раз немного заправить соусом.
- Подавать, посыпав кунжутом.

