

Ryż z zielonym groszkiem i wędzonym łososiem

Dziś ryż w innej odsłonie, z łosiem wędzonym na gorąco i świeżym groszkiem. Nie pasuje? Spróbujcie, bardzo pasuje!

Ryż gotujemy w niewielkiej ilości wody, zgodnie z instrukcją na opakowaniu, ok 20 minut. Odcedzamy. W drugim garnku także w małej ilości wody gotujemy groszek, ok 15 minut. Po ugotowaniu przelewamy groszek zimną wodą, by nie stracił zielonego koloru i był chrupiący. Odcedzamy. Część strąków groszku kroimy na pół, część zostawiamy całych. Kilka można odłożyć do udekorowania dania.

Na patelni rozgrzewamy masło i smażymy na nim przecięte w pół cebulki, ok 10 minut aż nabiorą złocistego koloru. Następnie wyciągamy je, pozostawiamy do ostygnięcia i kroimy w kostkę. Łososa siekamy w dość grube plastry, pomidorki kroimy na pół, szczypiorek siekamy drobno.

Na patelnię, na której smażyliśmy szalotki wsypujemy ugotowany ryż. Dodajemy łososa, groszek, pomidorki, szczypiorek i cebulę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Mieszam, podgrzewamy wszystko razem kilka minut.

Smacznego!

Składniki na 2 duże porcje:

- 200g łososa wędzonego na gorąco
- 2 cebule dymki
- garść posiekanego szczypiorku
- kilkanaście pomidorków koktajlowych
- 150g świeżego zielonego groszku (zimną do kupienia na tacce w supermarkecie)
- 2 łyżki masła klarowanego
- sól do smaku (ja użyłam soli z włoskimi ziołami, na zdjęciu poniżej)
- pieprz do smaku
- 1 torebka ryżu