

Zimska salata s tunjevinom

Jedna u nizu tuna-salatica; ako ništa, odskače bojom koju joj daje kurkuma i mojom željom da izbjegnem ubaciti u nju štogod od 'plastičnog' vansezonskog povrća. ;)



Sastojci:

- 100-150 g riže dugog zrna
- malo kurkume
- malo soli
- 80 g konzervirane tune
- 4-5 kom. suhe rajčice iz ulja
- 8-10 maslina bez koštica*
- 10ak listova svježeg bosiljka
- 1-2 žlice pinjola**

Dressing:

- cca 0,5 dl maslinovog ulja
- 1-2 režnja češnjaka
- 1-2 žlice limunovog soka soli prema potrebi

Priprema:

1. Skuhajte rižu u malo posoljenoj vodi kojoj ste dodali mljevenu kurkumu. Kako sam imala 3-4 dl skuhane riže, navedena količina je odokativna.
2. Za to vrijeme u tavici tostirajte pinjole i ohladite ih. Ocijedite rajčice i nasjeckajte ih na kockice. Masline operite, ocijedite i narežite na kolutiće. Češnjak ogulite i protisnite. Natrgajte listiće bosiljka. Ocijedite tunu i izmiješajte ju s maslinama i rajčicama.
3. Zagrijte ulje pa na njemu kratko propržite češnjak - tek nekoliko sekundi, da zamiriši. Maknite s vatre, prohladite pa posolite i začinite limunovim sokom po ukusu.
4. Skuhanu rižu ocijedite i isplahnite pod hladnom vodom. Dodajte ju izmiješanim namirnicama, prelijte dressingom i pospite bosiljkom. Izmiješajte. Salatu možete ostaviti u hladnjaku da se okusi prožmu - u tom slučaju bosiljak dodajte prije posluživanja.

Napomene: Salatu poslužite posutu tostiranim pinjolima. Ako imate lisnate zelene salate, možete od listova složiti posudicu tj. podlogu za posluživanje. Uz ovu salatu paše čaša finog bijelog vina. * Koristila sam kalamata masline, ali možete koristiti i zelene, obične crne... ** Ako nemate pinjole, možete koristiti listiće badema ili nasjeckani indijski oraščić. Isto kao pinjole, prethodno ih kratko tostirajte (na suho u tavici, uz miješanje) i ohladite. Navedene količine namirnica su po mom ukusu - slobodno povećajte/smanjite kako vam paše. ;) Recept je napisan 11.12.2010.