

Surimi salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** surimi štapica od mesa krabe
- **1 manji** krastavac
- **manja konzerva** kukurza šećerca
- **250 g** pirinca
- **300-400 ml** majoneza

Priprema

Prvo obariti pirinac i dobro ga ohladiti. Krastavac i surimi štapice što sitnije iseckati. Dodati pirincu iseckane sastojke i kukuruz. Pomešati sa majonezom i posoliti po ukusu. Salata je ukusnija ako odstoji u frižideru nekih 2 sata. Prijatno!

Savet

Uz ohlaeno belo vino Chardone uživajte u salati sa voljenim osobama... :-)