Poke dimljeni losos

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

- 200 g K Plus riže (npr. Arborio)
- 300 g dimljenog lososa
- 2 breskve
- 2 manja avokada
- 2 mlada luka
- 1 krastavac
- 2 mrkve

Za umak:

- sok 1 naranče
- 1 žlica sezama
- 30 ml ulja
- 30 ml soja sosa

Skeniraj za prikaz na web stranici

Rižu skuhajte u dovoljno vode prema uputama na pakiranju, ocijedite te podijelite u 4 zdjelice. Narežite voće i povrće. Breskvu ogulite i narežite na kockice, kao i avokado. Krastavce narežite na kolutiće, a mrkvu uz pomoć guljača na tanke trakice. Mladi luk narežite na tanko. U posudi pomiješajte narančin sok, tostirani sezam, ulje i soja sos.

Na rižu rasporedite komade dimljenog lososa i dodatke pa svaku zdjelicu prelijte s dvije žlice umaka. Ukrasite mladim lukom i sezamom.