

# Poke dimljeni losos



NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema



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



Rižu skuhaite 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.

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici

