

Kuskusový šalát s balkánskym syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuskus pripravíme podľa návodu na obale. Do hotového ešte teplého kuskusu vmiešame jarné cibulky pokrúpané na kolieska, prepolené paradajky, 12 sušených paradajok nakrájaných na prúžky, olivy nakrájané na kolieska a kapary. Šalát okoreníme, ľahučko osolíme, vmiešame lyžicu oleja, nakrájané lístky bazalky a polovicu nadrobeného syra. Zvyšok syra nasypeme na šalát. Pred podávaním necháme šalát vychladnúť a chvíľku odležať.

Ingrediencie

- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Paradajky** - 100 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Cibuľka jarná** - 40 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Kapary vo slanokyselém náleve** - 10 g
- **Kuskus** - 500 g
- **Sušené paradajky** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

