

Kuskusový salát s balkánským sýrem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuskus připravíme podle návodu na obalu. Do hotového ještě teplého kuskusu vmícháme jarní cibulky pokrájené na kolečka, přepůlená rajčátka, 12 sušených rajčat nakrájená na proužky, olivy nakrájené na kolečka a kapary. Salát opeříme, lehounce osolíme, vmícháme lžící oleje, nakrájené lístky bazalky a polovinu nadrobeného sýra. Zbytek sýra nasypeme na salát. Před podáváním necháme salát vychladnout a chvíli odležet.

Ingredience

- **Rajčata** - 100 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Bazalka čerstvá** - 5 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Cibulka jarní** - 40 g
- **Olivy zelené** - 20 g
- **Sušená rajčata s kapary efko 210 ml a 1700 ml** - 40 g
- **Kapary efko 105 ml** - 10 g
- **Balsýr 200 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **ARAX Kuskus kukuřičný 320 g** - 500 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

