Салат із кус-кусом, фетою й бататом

20—30 хв

Приготування

1. Приготуйте кус-кус згідно з інструкціями на упаковці, додайте цедру апельсину та оливкову олію й відкладіть у сторону.
2. Наріжте кубиками овочі та фрукти, наріжте зелену цибулю дрібними кільцями й розкришіть фету.
3. Додайте 1 ч. л. лимонної цедри й вичавіть лимон. Тонко наріжте м'яту. Змішайте всі інгредієнти, крім кунжуту, з кус-кусом.
4. Прикрасьте кунжутом і насолоджуйтесь.

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

250 г	Кус-кус
2 ст. л.	Оливкова олія
200 г	Фета
1 шт.	Батат, попередньо приготований
1 шт.	Авокадо
1 шт.	Манго
3 шт.	Зелена цибуля
1	Пучок свіжої м'яти
1 шт.	Лимон
1 ч. л.	Насіння чорного кунжуту
2 ст.л.	Цедра апельсину