



Kus-kus (tabbouleh) salata

🕒 25–30 Min   

Priprema

- 1 Kus-kus obradite u 250 ml uzavrele vode koju prethodno začinite s Kotányi mješavinom Zeleno za juhu, dodajte malo soli i ulja te ohladite kada nabubri.
- 2 Svo povrće narežite na sitne kockice, osim peršina koji se treba narezati na veće komade.
- 3 Preljev za salatu radite ovim redom: ocijedite sok limete u zdjelu, dodajte začine i senf, postepeno dodajte ulje dok energično miješate pjenjačom.
- 4 Sve sastojke povežite s dressingom, servirajte u prigodnu zdjelu i dekorirajte s par kriški limete.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Namirnice:

| | |
|-------|----------------|
| 250 g | Kus-kusa |
| 80 g | Tikvica |
| 80 g | Ljutike |
| 60 g | Paprike žute |
| 60 g | Paprike crvene |
| 80 g | Mladog luka |
| 80 g | Kuhane cikle |
| 30 g | Peršin lista |

Dressing:

| | |
|-----------------|----------------------------|
| 1 čajna žličica | ♦ Začinsko bilje za salatu |
| 0.5 žličice | Dijon senfa |
| 0.2 dcl | Sezamovog ulja |
| 0.8 dcl | Maslinovog ulja |
| 0.5 žličice | ♦ Morska sol gruba |
| 0.5 žličice | ♦ Papar šareni u zrnu |

