



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

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 pjenjačem.
- 4 Sve sastojke povežite s dressingom, servirajte u prigodnu zdjelu i dekorirajte s par kriški limete.

