



# Salată de brânză la grătar cu quinoa, mentă proaspătă și mărar

🕒 35—45 Min.    ❤️ ❤️ ❤️

## Pregătire

### Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|           |                           |
|-----------|---------------------------|
| 300 g     | Brânză la grătar          |
| 150 g     | Quinoa                    |
| 2 linguri | Ulei de măsline           |
| 1 buc     | Castravete                |
| 1 buc     | Ceapă roșie               |
| 4 buc     | Ridichi                   |
| 1 cană    | Frunze de mentă proaspătă |
| 1 cană    | Mărar proaspăt            |
| 1 buc     | Lămâie                    |

♦ Piper mozaic boabe

♦ Usturoi granulat

♦ Grill grătar amestec de aseasonare

- 1 Mai întâi, pregătiți quinoa conform instrucțiunilor de pe pachet și adăugați 1 lingură condimente Kotányi Grill amestec de aseasonare.
- 2 Tăiați ceapa în fâșii fine și subțiri. Spălați castravetele și tăiați în felii subțiri. Miezul poate fi, de asemenea, eliminat dacă preferați. Spălați și tăiați ridichile.
- 3 Se toacă fin menta proaspătă și mărarul. Reîncălziți brânza la grătar într-o tigaie cu puțin ulei de măsline și adăugați un vârf de cuțit Kotányi Usturoi granulat.
- 4 Tăiați brânza în bucăți și amestecați toate ingredientele pentru salată. Stoarceți sucul unei lămâi peste, măcinați piperul și amestecați bine. Acum salata de vară poate fi savurată.

