



Salată de cușcuș cu brânză feta și cartof dulce

🕒 20–30 Min. 

Pregătire

- 1 Prepară cușcușul conform instrucțiunilor de pe ambalaj, adaugă amestec de aseasonare Veggy Exotic și ulei de măsline și lasă totul deoparte.
- 2 Taie cubulețe legumele și fructele, taie ceapa verde în rondule fine și sfărâmă brânza feta.
- 3 Rade 1 lingură de coajă de lămâie și stoarce lămâia. Taie menta fin. Amestecă toate ingredientele cu excepția semințelor de susan cu cușcuș.
- 4 Decorează cu semințe de susan și savurează.

Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Cușcuș
2 lingură	Ulei de măsline
200 g	Brânză feta
1 bucată	Cartof dulce, prefier
1 bucată	Avocado
1 bucată	Mango
3 bucată	Ceapă verde
1	O mână de mentă proaspătă
1 bucată	Lămâie
1 linguriță	Semințe de susan negru
1 plic	♦ Archive: Veggy Exotic amestec de aseasonare

