



Sałatka z grillowanym serem, Quinoa ze świeżą miętą i koperkiem

🕒 35—45 Min 

Przygotowanie

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

300 g	Resztki grillowany ser
150 g	Komosa ryżowa
2 łyżki	Oliwa z oliwek
1 szt	Ogórek
0.5 szt	Czerwona cebula
4 szt	Rzodkiewka
0.5 szklanki	Świeże liście mięty
0.5 szklanki	Świeży koperk
1 szt	Cytryna
1 młynek	♦ Pieprz Kolorowy ziarnisty
1 młynek	♦ Czosnek granulowany
1 szt	♦ Grill do Warzyw mieszanka przypraw
	Sól

- 1 Najpierw przygotuj quinoa zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Wmieszaj 1 łyżkę przypraw do warzyw z grilla Kotányi.
- 2 Pokrój cebulę w cienkie paski. Ogórka umyj i pokrój w cienkie plasterki. Rdzeń można również usunąć, jeśli wolisz. Umyj i pokrój rzodkiewki.
- 3 Drobnio posiekaj świeżą miętę i koperk. Podgrzej grillowany ser na patelni z odrobiną oliwy z oliwek i dodaj szczyptę soli i czosnku Kotányi.
- 4 Grillowany ser pokrój na kawałki dowolnej wielkości i wymieszaj wszystkie składniki na sałatkę. Wyciśnij sok z cytryny, zmiel pieprz i ponownie dobrze wymieszaj. Teraz możesz cieszyć się letnią sałatką.

