



# 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 koperek                       |
| 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 przyprawy 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 koperek. 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.

