



Лятна салата с киноа, халуми и билки

⌚ 35—35 Минути 

Подготовка

- 1 Пригответе киноата според инструкциите на опаковката. Овкусете с 1 с.л. от микса за BBQ Пиле.
- 2 Обелете лука и го нарежете на тънки лентички. Измийте краставицата и репичките. Нарежете краставицата на дълги, тънки лентички с помощта на белачка, а репичките на тънки кръгчета. Нарежете ментовите листенца и копъра на ситно.
- 3 Пригответе халуми на грил или използвайте останалото, ако имате в хладилника след барбекю партито. Овкусете със зехтин и чесън на гранули.
- 4 Нарежете халумито на парченца и разбъркайте всички необходими съставки за салатата. Овкусете с прясно изстискан лимонов сок, пипер меланж и зехтин.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

300 g	Сирене за грил, халуми
150 g	Киноа
2 с.л.	Зехтин
1 бр.	Краставица
4 бр.	Репички
Половин	Червен лук
½ ч.ч.	Листенца от мента
½ ч.ч.	Стръкчета копър
1 бр.	Лимон
1 с.л.	♦ BBQ Пиле
1 с.л.	♦ Чесън на гранули

