



# Пуешки кюфтенца и салата с кус-кус

🕒 70–90 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

#### За кюфтенцата

500 g	Пуешка кайма
1 бр.	Тиквичка (ок. 150 g)
100 g	Брашно
1 бр.	Яйце
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
1 ч.л.	♦ Магданоз, нарязан
1 ч.л.	♦ Риган, ронен
1 ч.л.	♦ Морска сол
½ ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален

#### За салатата

200 g	Кус-кус (едър)
1 бр.	Краставица
250 g	Чери домати
150 g	Сирене
80 g	Маслини
1 бр.	Лук шалот

#### За дресинга

50 ml	Зехтин
1 ч.л.	Мег
Половин	Лимон
¼ ч.л.	♦ Морска сол
1 ч.л.	♦ Микс домати и билки

- 1 Настържете тиквичката и изстискайте течността от нея като я притиснете между дланите. Смесете в купа заедно с каймата, брашното, яйцето и подправките. Добавете 60 ml вода, намачкайте добре и оставете в хладилника за 15 минути.
- 2 Оформете кюфтенца от сместа. Пригответе на тиган в малко мазнина или в предварително загрята на 200°C фурна (с вентилатор) за 15-20 минути.
- 3 Сварете кус-куса в кипнала подсолена вода като паста или пригответе според инструкциите на опаковката. Оставете да изстине след това.
- 4 Нарежете краставицата и сиренето на кубчета. Разполовете доматиите и маслините. Разполовете лука шалот и нарежете на тънки полумесеци.
- 5 Изстискайте сока на половин лимон и настържете кората му. Разбъркайте с останалите съставки за дресинга. Смесете необходимите съставки за салатата и овкусете с дресинг.

**СЪВЕТ:** Използвайте кората само на непретиран лимон.

- 6 Сервирайте кюфтенцата със салатата и лъжичка хумус по желание.

