



Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

200 g	Kvinoje
1 kom	Mango
1 kom	Breskva
1 kom	Kivi
1 kom	Crvena jabuka
1 šalica	Svježe mente
4 žlice	Maslinovog ulja
1 žličica	♦ Cimet mljeveni
1 kom	Limun
3 žlice	Orašastih plodova
7 kom	Datulja

Voćna salata s kvinojom

🕒 25–30 Min 

Priprema

- 1 Kuhajte kvinoju u loncu sa sitno nasjeckanim datuljama dok voda više ne prekriva dno. Umiješajte cimet i ostavite da se ohladi.
- 2 Voće operite i narežite na kockice. Svježu mentu narežite na sitne trakice. Ogulite limun i iscijedite sok od limuna u šalicu. U gotovu kvinoju umiješajte koricu limuna i malo maslinovog ulja te umiješajte limunov sok.
- 3 Pomiješajte kvinoju s kockicama voća. Prije posluživanja ukasite orašastim plodovima i nekoliko listića mente.
- 4 Voćnu salatu s kvinojom možete pripremiti s raznim vrstama voća.

