

SALATKA Z SEREM BIAŁYM, GRANATEM, POMARAŃCZĄ I KUSKUSEM

Przepis na danie za ok. 40 zł dla 2 osób.

Składniki:

75 g kaszki kuskus
1 szklanka wrzącego bulionu
po 1 łyżce posiekanych świeżych ziół, np. natki pietruszki i bazylii
2 garście rukoli
2 łyżki orzeszków piniowych zrumienionych na suchej patelni
wyłuskane ziarenka z 1 granatu
1 pomarańcza
250 g pokruszonego sera białego
sok z cytryny
1 łyżka oliwy z oliwek extra virgin
1 łyżeczka miodu
szczypta soli morskiej, świeżo zmielony czarny pieprz

Sposób przygotowania:

Kaszkę kuskus wsypać do salaterki i zalać wrzącym bulionem 0,5 cm ponad powierzchnię kaszy, odstawić na 10 minut.

Przemieszać i dodać świeże zioła, doprawić solą oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Rukolę opłukać, osuszyć, odciąć twarde łodyżki i włożyć do salaterki z kaszką. Dodać część orzeszków piniowych, ziarenka granatu oraz pomarańczę. Wymieszać z kawałkami sera.

Polać oliwą połączoną z sokiem z cytryny i miodem, a na końcu posypać resztą orzeszków.