

Sałatka kuskus z łososiem

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1470**

1-2 os.



15 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 opakowanie roszponki
- 2 pomarańcza
- 100 g łososia wędzonego
- 1 cebula czerwona
- 5 pomidorów suszonych
- 1/3 szklanki kaszy kuskus
- 1 papryczka chili
- 2 gruszki
- sól
- 1/2 łyżeczki bazylii i oregano
- oliwa od pomidorów suszonych
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka octu winnego
- olej

Sposób przygotowania:

1

Roszponkę myję i osuszam. Pomarańcza sparzam fileтую tak żeby pozyskać sam miąższ. Kaszę kuskus zalewam wrzącą wodą powyżej 0,5 cm od linii kaszy w misce. Zostawiam na 15 minut pod przykryciem i potem studzę. Na talerzu układam roszponkę, dodaję kaszę, kawałki łososia. Gruszki obieram i kroję na ćwiartki i samże na patelni grillowej na odrobinie oleju. Jak gruszki zmiękną lekko i przestygną dodaję pokrojone do sałatki, razem z kawałkami pomarańcza, pomidorami, cebulą, oraz pokrojoną papryką. Do słoiczka wlewam 8 łyżek oliwy od pomidorów, dodaję ocet, bazylię, sól, oregano, czosnek sprasowany i energicznie potrząsam słoikiem. Sałatkę polewam sosem przed podaniem.



Twoje notatki do przepisu:

