

## Sałatka z kuskusem



**HALINA17**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>ser żółty</b>	10 dag
<b>łosoś wędzony</b>	20 dag
<b>rzodkiewka</b>	1 pęczek
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>pieczarki</b>	10 dag
<b>koperek</b>	1/2 pęczka
<b>natka pietruszki</b>	1 2 pęczka
<b>sos sojowy jasny</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	
<b>pieprz kolorowy</b>	
<b>majonez</b>	5-6 łyżek
<b>sok z cytryny</b>	2 łyżki
<b>kasza</b>	10 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaszę przygotować wg przepisu na opakowaniu. Rzodkiewkę, paprykę myjemy. Rzodkiewkę, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę drobniutko siekamy oraz koperek i natkę pietruszki. Paprykę wydrążyć i pokroić w kostkę. Łososia kroimy w kostkę. Pieczarki kroimy w cieniutkie plasterki, skropić sokiem z cytryny. Wszystkie składniki mieszamy z majonezem, doprawiamy do smaku sosem sojowym, solą, pieprzem i jeszcze raz mieszamy. Dekorujemy sałatkę wg własnego uznania.

