

Sałatka alpejska



KALUSIAA1989



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sok z 2 cytryn	
skórki otartej z cytryny	1/4 łyżeczki
mięsiste twarde pomidory	2
po niewielkim strąku czerwonej i żółtej papryki	
oliwy z oliwek	0,5 szkl
drobniutko pokrojonej świeżej mięty	3 łyżki
szczypta cukru, sól, pieprz	
estragon	1 łyżeczka
natka pietruszki	1 łyżeczka
bulion	1 szkl
kuskus	20 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kuskus wsypać do salaterki, zalać wrzącym bulionem, tak aby lekko go przykrył, zostawić na 5-7 minut, po czym rozdrobnić widelcem, zalać sokiem i posypać skórka z cytryny. Ze sparzonych pomidorów zdjąć skórę, z papryk wyciąć gniazda nasienne, cebulę i ogórek obrać. Umyte warzywa pokroić w drobną kostkę, połączyć z kuskusem, dodać zieleninę, sól, pieprz i cukier, wlać oliwę, dokładnie wymieszać, przykryć, wstawić do lodówki, aby sałatka dojrzała.