Kuskus / Couscous salata



Meni vrlo draga i ukusna salata, a uz meso na roštilju je naprosto fantastična . Kad se okupimo u velikom broju, obavezno radim ovu ili salatu od riže (koju možete isto pronaći na mom blogu) . U stvari, ima još jedna salata koja mi je vrlo draga pa ću jednom prilikom i za nju složiti recept .

SASTOJCI :

125 g kuskusa / couscous

190 ml povrtnog temeljca

1 krastavac za salatu

2 crvene paprike

200 g kukuruz šećerac (iz konzerve)

2 komada mladog luka

250 g šeri rajčice

2 žlice svježeg peršina (sitno sjeckan)

Sok od 1 – 1 ½ limuna (po vašem ukusu)

Sol (po vašem ukusu)

80 ml ulja

250 g Feta sira (izrezan na kockice)

POSTUPAK :

1 . kuskus preliti kuhanim povrtnim temeljcem te ga ostaviti poklopljenog 4 – 5 minuta da odstoji …

2 . krastavac izrezati na kockice , šeri rajčice prepoloviti , mladi luk izrezati na kolutiće , paprike očistiti od sjemenki te ih izrezati na manje trakice , kukuruz procijediti …

3 . u jednu posudu staviti kuskus i povrće te dodati ulje i sve začiniti limunom i solju …

4 . salatu dobro izmiješati …

5 . poslužiti salatu na tanjure pa na nju staviti kockice feta sira …

NAPOMENA I SAVJETI :

1 . Umjesto povrtnim temeljcem kuskus možete preliti kuhanom vodom, ali u tom slučaju koristite vegetu i sol kako bi začinili salatu .

2 . Limunovog soka treba dodati koliko želite, da vam salata bude kisela po ukusu.

3 . Ako vam ostane salate, stavite je u hladnjak jer je i sljedeći dan odlična .

4 . Sol treba dodavati po malo, jer je povrtni temeljac već sam po sebi slan .





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri