



przepisy.pl

Sałatka z quinoa w stylu śródziemnomorskim



 10 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- komosa ryżowa (quinoa) - 300 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki
- świeża mięta - 2 łyżki
- ogórek zielony - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- czarne oliwki - 100 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Komosę ryżową gotuj z bulionem na włośczyźnie przez około 15 minut. Po tym czasie odstaw ją do wystudzenia, wymieszaj łyżką tak, aby zrobiła się puszysta.
2. Drobną posiekaj mięte, pokrój w kostkę ogórka i paprykę. Oliwę wymieszaj z sokiem z cytryny. Dodaj warzywa, w tym oliwki i ugotowaną komosę. Całość dopraw do smaku świeżo zmielonym pieprzem i mięta.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl