





Kuskus z warzywami i miętą

 Barbara Strużyna

Polecane na: [sałatki](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 6 porcji

Składniki:

kuskus - 1 szklanka - 200 g	dressing: -
wrzątek - 1 szklanka - 250 ml	oliwa z oliwek - 3 łyżka
cebula czerwona - 1 szt. - 50 g	sok z 1 cytryny -
pomidor duży - 1 szt. - 400 g	czosnek - 1 ząbek
ogórek - 1 szt. - 250 g	sól - 1 łyżeczka
natka pietruszki - mały pęk - listki - 35 g	pieprz świeżo zmielony - - do smaku
mięta lub kolendra - garść - 5 - 10 g	

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kuskus kukurydziany przesypujemy do miski i zalewamy wrzątkiem. Przykrywamy i czekamy aż kasza wchłonie wodę.

KROK 2: Kroimy warzywa: cebulę, pomidora i ogórka w małą kostkę. Natkę pietruszki i zioła siekamy. Wsypujemy do miski i zalewamy dressingiem.

KROK 3: Dressing: łączymy składniki sosu, czosnek przeciskamy przez praskę.

KROK 4: Do warzyw z dressingiem wsypujemy kuskus i wszystko dokładnie mieszamy.

Smacznego!