



## Sałata z czerwonej komosy i pomidorków koktajlowych

 Szybko Tanio Smacznie


Polecane na: [lunchbox](#), [przystawki i przekąski](#), [sałatki](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): **arabska**

### Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 2 porcje

### Składniki:

komosa ryżowa - 3 łyżka  
pomidorki koktajlowe - 10 szt.  
pieprz - do smaku

ocet balsamiczny - 1 łyżeczka  
posiekana pietruszka - 1 garść

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Komosę przepłukujemy na sitku i gotujemy ok 15 minut (wrzucamy do gotującej się wody bez dodatku soli). W tym czasie myjemy pomidorki i przekrawamy je na połówki, dodajemy odrobinę pieprzu, ocet balsamiczny i odstawiamy na chwilę. Ugotowaną komosę odsączamy, przepłukujemy chłodną wodą i zostawiamy na chwilę żeby pozbyć się nadmiaru wody. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą i przenosimy do misek.