Sałatka z czarną komosą i warzywami

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **przystawki i przekąski, sałatki**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- czarna komosa - 5 łyżka
- jarmuż liście - kilka kilka
- cukinia - 1/2 szt.
- dynia hokaiido - 1 kawałek
- czerwone i żółte pomidory koktajlowe - kilka kilka
- oliwki z migdałami - kilka kilka
- sól himalajska - 1 szczypta
- curry - 1 szczypta
- sos sojowy - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - trochę trochę

Dodatkowe info:

Lekka i pożywna sałatka, która kusi mnóstwem kolorów!

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę ryżową ugotować.

KROK 2: Liście jarmużu obgotować.

KROK 3: Plastry cukinii lekko oprószyć solą, a kawałki dyni przyprawą curry- oba warzywa ugrillować w piekarniku.

KROK 4: Wszystkie składniki wymieszać ze sobą.

KROK 5: Gotową sałatkę przyozdobić listkami kolendry.