Sałatka z komosy, pomelo i mięty (bez glutenu, bez laktozy)

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- komosa - 6 łyżka
- pomelo - 1/2 szt.
- świeża mięta - do smaku
- sok z limonki - trochę
- miód - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę ugotować w wodzie - ok 20 minut.
Ugotowaną odcedzić na sitku i przelać chłodną wodą.

KROK 2: W tym czasie obrać pomelo ze skórki, podzielić na cząstki (każdą ćwiartkę też obrać ze skórki).

KROK 3: Mięte umyć u posiekać.

KROK 4: Wszystkie składniki wymieszać i polać sokiem z limonki.
Ewentualnie można całość wymieszać z odrobiną miodu.