



ORZEŹWIAJĄCY FESTIWAL SMAKÓW



15 min.



2 porcje

SKŁADNIKI:

- × 1 garść rukoli
- × 1/2 szklanki suchej kaszy kuskus
- × 150 g sera feta
- × 1/2 szklanki czerwonych porzeczek
- × 1 nieduże awokado
- × 2 łyżki soku z cytryny

SKŁADNIKI NA SOS:

- × 4 łyżki oliwy z oliwek
- × 2 łyżki soku z cytryny
- × 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- × 2 łyżki posiekanych listków mięty
- × sól, świeżo mielony pieprz

PRZYGOTOWANIE:

- × Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w shakerze lub słoiczku. Po przykryciu potrząsamy energicznie aż powstanie kremowy sos.
- × Kuskus wsypujemy do miseczki, dodajemy szczyptę soli, zalewamy wrzącą wodą (około 1 cm ponad poziom kaszy), przykrywamy i odstawiamy na ok. 6 minut do napęcznienia. Po upływie tego czasu przesypujemy kaszę do większej miski.
- × Porzeczki myjemy, suszymy, a następnie odrywamy szypułki.
- × Ser feta kroimy w kostkę.
- × Awokado przekrawamy na pół, pozbawiamy pestki i obieramy. Obie połówki przekrawamy jeszcze raz na pół i kroimy w półksiężycy, które spryskujemy/polewamy sokiem z cytryny.
- × Kuskus łączymy z dressingiem i rukolą (pozostawiając kilka listków do dekoracji). Następnie układamy naprzemiennie pozostałe składniki – awokado, porzeczki i kostki sera feta oraz dekorujemy rukolą.

