



## PORCJA SMAKÓW



### SKŁADNIKI NA SAŁATKĘ:

- × 1/2 szklanki suchego kuskus
- × 1 opakowanie Chipsów z Szyunki z suszonymi pomidorami
- × 4 morele
- × 3 łyżki kukurydzy z puszki
- × 12 czarnych oliwek
- × 1 papryka spiczasta
- × świeży tymianek

### SKŁADNIKI NA DRESSING:

- × 3-4 łyżki oleju z pestek winogron
- × 1 ząbek czosnku
- × 1 łyżeczka listków tymianku
- × sól, świeżo mielony pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu blendujemy aż uzyskamy sos o jednolitej konsystencji.
2. Kuskus wsypujemy do miseczki, dodajemy szczyptę soli, zalewamy wrzącą wodą (około 1 cm ponad poziom kaszy), przykrywamy i odstawiamy na ok. 6 min do napęcznienia. Po upływie tego czasu mieszamy sklezione ziarenka widelcem.
3. Chipsy z szynki kroimy w paseczki (pozostawiamy kilka sztuk do dekoracji).
4. Oliwki kroimy na plasterki.
5. Morele pozbawiamy pestek i kroimy w kostkę.
6. Paprykę pozbawiamy gniazda nasennego, po czym kroimy ją w kosteczkę.
7. Kuskus łączmy z dressingiem, a następnie mieszamy delikatnie z pozostałymi składnikami sałatki. Przy pomocy obręczy kulinarnych formujemy bryły, które dekorujemy chipsami z szynki oraz gałązkami tymianku.

### DODATKOWE UWAGI:

- × Do sałatki wykorzystałam Chipsy z Szyunki z suszonymi pomidorami SOKOŁÓW

