



Kuskuso salotos su rūkyta antienos krūtinėle



Gaminimas

Išverdame perlinį kuskusą pasūdytame vandenyje. 1 dalis kuskuso: 2 dalys vandens. Verdame apie 20 min. Supilame į kiauraindį, leidžiame nusivarvėti ir atvėsti. Agurką supjaustome šiaudeliais, pomidorus perpjauname per pusę. Antienos krūtinėlę supjaustome juostelėmis. Žalumynus pasmulkiname. Į salotinę beriame kuskusą, daržoves, antienos krūtinėlę, žalumynus. Maišome su majonezu ir skanaujame. Už receptą dėkojame Kviečiu į virtuvę. Atgal į receptų sąrašą



INGREDIENTAI

130 g	Kitchen me karštai rūkytos antienos file
150 g	perlinio kuskuso
100 g	vyšninių pomidorų
1	agurkas
ryšulėlis	krapų
ryšulėlis	laiškinių česnakų
žiupsnelis	druskos
2 v.š.	majonezo