



ORYGINALNA SAŁATKA Z CHIPSAMI Z SZYNKI

SKŁADNIKI:

Salatka:

- 1/2 szklanki suchej kaszy kuskus
- 1 opakowanie chipsów z szynki Sokolów
- 4 morele
- 3 łyżki kukurydzy z puszki
- 12 czarnych oliwek
- 1 papryka spiczasta
- sól
- świeży tymianek

Dressing:

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

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki dressingu miksować blenderem do momentu uzyskania sosu o jednolitej konsystencji.
2. Kuskus wsypać do miseczki, dodać szczyptę soli, zalać wrzącą wodą (tak, by sięgała 1 cm ponad poziom kaszy), przykryć i odstawić na 6 min do napęcznienia. Po upływie tego czasu wymieszać sklejone ziarenka widelcem.
3. Chipsy z szynki pokroić w paseczki (zostawić kilka sztuk do dekoracji). Oliwki posiekać w plasterki. Morele pozbawić pestek i pokroić w kosteczkę. Paprykę umyć i po usunięciu gniazda nasiennego pokroić w kostkę.
4. Kuskus połączyć z dressingiem, a następnie wymieszać z pozostałymi składnikami sałatki. Za pomocą obręczy kulinarnych uformować prostokąciki, a następnie udekorować je chipsami z szynki oraz gałązkami tymianku.