

# Sałatka z kaszy kuskus

## Sałatka z kaszy kuskus – smak Orientu na Twoim talerzu

Aromatyczna **sałatka z kaszy kuskus** to prawdziwa uczta dla zmysłów! Delikatna kasza łączy się z soczystym kurczakiem, słodką czerwoną papryką i wyrazistymi czarnymi oliwkami, tworząc harmonijną kompozycję smaków. Całość dopełnia aromatyczny sos na bazie oliwy z oliwek i świeżej kolendry, który nadaje potrawie orientального charakteru.

### Dla kogo?

Sałatka z kuskusu to doskonała propozycja zarówno dla miłośników mięsa, jak i wegetarian. W wersji z kurczakiem stanowi pełnowartościowy posiłek, bogaty w białko i złożone węglowodany. Możesz też łatwo przygotować ją w wersji bezmięsnej, dodając więcej warzyw lub ser feta. To idealne danie dla osób ceniących *lekkie, ale sycące posiłki*.

### Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka sprawdzi się jako **drugie śniadanie** do pracy czy szkoły, ale równie dobrze będzie wyglądać na eleganckim stole podczas przyjęcia. Możesz ją przygotować wcześniej i przechowywać w lodówce, dzięki czemu zaoszczędzisz czas w dniu imprezy. Świetnie sprawdzi się również jako dodatek do grillowanych mięs podczas letniego spotkania z przyjaciółmi.

### Czy wiesz, że?

Kuskus to tradycyjny składnik kuchni północnoafrykańskiej, który zyskał popularność na całym świecie dzięki łatwości

przygotowania i wszechstronności. Aby wydobyć pełnię smaku, warto ugotować go na *aromatycznym bulionie warzywnym* zamiast na wodzie. Taki prosty zabieg sprawi, że sałatka nabierze głębi smakowej.

## Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Spróbuj dodać **suszone pomidory**, *prażone pestki dyni* lub świeży ogórek. Możesz też wzbogacić sałatkę o różne zioła – bazylia, oregano czy mięta doskonale komponują się z kuskusem. Dla miłośników ostrzejszych smaków polecamy dodanie świeżej papryczki chili lub płatków chili do sosu.