

Sałatka z kuskusem i granatem

Sałatka z kuskusem i granatem – orientalna uczta dla zmysłów

Odkryj niezwykłą kompozycję smaków w tej prostej, a zarazem wyrafinowanej sałatce! Puszysty kuskus stanowi doskonałą bazę dla soczystych ziaren granatu, które nie tylko dodają słodko-kwaśnej nuty, ale również zachwycają intensywnym kolorem. Świeża mięta, chrupiący ogórek i delikatna cebula tworzą harmonijną całość, a wszystko to dopełnia kremowy dressing na bazie majonezu Hellmann's Babuni z nutą kuminu i papryki.

Przygotowanie tej sałatki to prawdziwa przyjemność – wystarczy zalać kuskus wrzątkiem, przygotować aromatyczny [sos](#) i połączyć wszystkie składniki. W zaledwie 15 minut możesz stworzyć danie, które zachwyci każdego, kto szuka lekkiego, ale sycącego posiłku z orientальnym akcentem.

Dla kogo?

Sałatka z kuskusem i granatem to idealna propozycja dla zabieganych osób, które cenią sobie szybkie, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Sprawdzi się również wśród miłośników kuchni bliskowschodniej oraz wszystkich, którzy poszukują lekkich, ale sycących dań. To także świetna opcja dla wegetarian szukających urozmaicenia w codziennym menu.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka będzie gwiazdą letniego grilla, doskonałym dodatkiem do obiadu lub samodzielną kolacją. Sprawdzi się na przyjęciach i spotkaniach z przyjaciółmi, gdzie z pewnością wzbudzi zachwyt gości. To również świetna propozycja na drugie śniadanie do pracy czy piknik w plenerze.

Czy wiesz, że?

Kuskus, choć często nazywany kaszą, ma więcej wspólnego z makaronem! Tradycyjnie wytwarzany był z okrągłych ziaren pszenicy, a obecnie często produkuje się go z mąki pszennej. Jest niezwykle popularny w kuchni północnoafrykańskiej i bliskowschodniej, gdzie stanowi podstawę wielu tradycyjnych dań.

Dla urozmaicenia

Sałatkę możesz wzbogacić o prażone migdały lub pestki dyni dla dodatkowej chrupkości. Świetnie komponuje się z opieczoną bagietką lub małymi grzankami. Dla bardziej sycącej wersji dodaj pokrojone w kostkę awokado lub ser feta. Możesz też eksperymentować z ziołami – świeża kolendra lub pietruszka będą doskonałym uzupełnieniem smaku.