

Salata sa kus-kusom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **3 struk**amladog crnog luka
- 2šargarepe
- 5-6rotkvica
- 1limun
- **malos**vežeg rendanog umbira
- **malore**ndanog cimeta
- **1 šolj**akus kusa
- 3/4 **šoljes**uvog groa
- **1 kašik**asemena korijandera
- **1 kašik**apreprženog susama
- **1 kašik**agolice
- **1 kašik**amešavine zacina za salatu
- **po ukusu**soli i bibera
- 2-3 **kašike**ulja
- 1/2 **vezice**peršunovog lista

Priprema

Šolju slane vode prokuvati, pa preliter preko kus kusa pomešanog sa suvim grožem. Poklopiti i ostaviti da odstoji tako 5-8 minuta. U suvom tiganju kratko propržiti susam, a potom i seme korijandera. Crni luk iseci na kolutice, kao i rotkvice, a šargarepu izrendati na krupno rende. Pomešati povrce u ciniji za salatu, posoliti, pobiberiti, pa dodati seme korijandera, susam i golicu. Dodati i kašiku zacina za salatu koji se sastoji od sušenog zelenog i ljubicastog bosiljka, majcine dušice, cubra i timijana. Narendati po jednu kašicicu svežeg umbira i cimeta. Dodati ulje i sok od limuna kao i rendanu koricu. Kus-kus promešati viljuškom da postane rastresit, pa ga lagano dodati povrću i pomešati da se ravnomerno sjedini sa povrćem. Ako je potrebno, dodati još malo ulja i

limunovog soka. Ostaviti pola sata da salata odstoji, kako bi se ukusi proželi.

Savet