

Magreb salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 šoljak**us-kusa
- **1.5 šolja**vode
- **1 kašica**asoli
- **400 g**crvenog pasulja iz konzerve
- **1/2 glavice**crvenog luka
- **1/2 vezice**svežeg peršuna
- **1 malal**juta papricica

Preliv:

- **1**sok od manjeg limuna
- **4 kašik**emaslinovog ulja
- **1/2 kašice**mlevenog kima
- **1 cen**belog luka
- **po ukus**abiber

Priprema

U manjoj šerpici staviti vodu sa šolju da prokljuca. Sipati kus-kus, promešati, skloniti sa vatre, poklopiti ni ostaviti da nabubri. Crveni luk sitno iseci, pasulj iz konzerve ocediti. Peršun i ljutu papricicu iseckati, pa pomešati sa kus-kusom. U manjoj posudi pomešati ulje, sok od limuna, usitnjen beli luk, kim i biber. Preliti preko salate, promešati i zaciniti po ukusu. Staviti u frižider da se salata ohladi. Prijatno!!!

Savet

U salatu može da se doda 400 gr kukuruza iz konzerve.