

## **Salata sa kus-kusom**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **3 strukamladog crnog luka**
- **2šargarepe**
- **5-6rotkvica**
- **1limun**
- **malosvežeg rendanog umbira**
- **malorendanog cimeta**
- **1 šoljakus kusa**
- **3/4 šoljesuvog groa**
- **1 kašikasemena korijandera**
- **1 kašikaprerženog susama**
- **1 kašikagolice**
- **1 kašikamešavine zacina za salatu**
- **po ukususoli i bibera**
- **2-3 kašikeulja**
- **1/2 veziceperšunovog lista**

### **Priprema**

Šolju slane vode prokuvati, pa prelit 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 kašicu 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 povrcu i pomešati da se ravnomerno sjedini sa povrcem. Ako je potrebno, dodati još malo ulja i

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

### **Savet**