



## Tabbouleh z kaszą gryczaną

★★★★★(6)

30 minut

3 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**199 kcal** / 1 porcję (206 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>96.65 kcal</b> 4.83%	Białko <b>3.14 g</b> 6.28%	Węglowod. <b>17.34 g</b> 6.42%	Tłuszcze <b>2.37 g</b> 3.39%	Błonnik <b>2.11 g</b> 8.44%	<b>GDA</b> <b>4.83 %</b>
--	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal

### Składniki

- Kasza gryczana sucha - 120g
- Pomidor koktajlowy - 200g (10 sztuk)
- Ogórek gruntowy - 140g (4 sztuki)
- Cebula dymka - 40g (2 sztuki)
- Mięta świeża - 5g (gałązka)
- Cytryna - 80g (8 plasterów)
- Czosnek duży - 5g (ząbek)
- Oliwa z oliwek - 10g (łyżka stołowa)
- Natka pietruszki pęczek - 18g (pęczek)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Kaszę gryczaną ugotuj do miękkości wg przepisu na opakowaniu. Przełóż na talerz, rozmieszaj i zostaw do ostudzenia.

**KROK 2:** Drobno posiekaj pietruszkę i dymkę, ogórka pokrój w kostkę a pomidorki pokrój w ćwiartki. Do miseczki przełóż oliwę, wyciśnij sok z cytryny, dodaj 2 rozgniecione ząbki czosnku i posiekaną miętę.

**KROK 3:** Ostudzoną kaszę gryczaną wymieszaj z pozostałymi składnikami i polej przygotowanym sosem. Podawaj schłodzone.

Smacznego!

