



## Sałatka kuskus z burakiem i fetą

★★★★★(1)

60 minut

4 osoby

łatwy

### Wartości odżywcze

**349 kcal** / 1 porcję (262 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność <b>133.54 kcal</b> 6.68%	Białko <b>4.72 g</b> 9.44%	Węglowod. <b>19.82 g</b> 7.34%	Tłuszcze <b>4.97 g</b> 7.1%	Błonnik <b>1.46 g</b> 5.84%	<b>GDA</b> <b>6.68 %</b>
---	----------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

\* wartości GDA dla diety 2000 kcal

### Składniki

- Burak - 230g (2 ⅓ sztuki)
- Oliwa z oliwek - 30g (3 łyżki stołowe)
- Kasza kuskus - 150g (¾ szklanki)
- Ogórek gruntowy - 70g (2 sztuki)
- Pomidor - 300g
- Cebula dymka - 80g (4 sztuki)
- Rodzynki, suszone - 75g (5 łyżek stołowych)
- Ser Feta - 100g (2 porcje)
- Mięta świeża - 5g (gałązka)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)

### Sposób przyrządzenia

**KROK 1:** Piekarnik nagrzej do 180 stopni. Buraka obierz i pokrój w drobną kostkę, wymieszaj z 1 łyżką oliwy, ułóż na blaszce i piecz przez ok. 40 minut. Wyjmij i zostaw do ostygnięcia. Cebulę, ogórki i pomidory pozbawone gniazd nasiennych pokrój w drobną kostkę. Ser feta pokrusz a mięte posiekaj.

**KROK 2:** Kuskus przesyp do miski, zalej wrzątkiem do poziomu kaszy i zostaw pod przykryciem na ok. 5 minut. Następnie przemieszaj widelcem.

**KROK 3:** Sok z cytryny połącz z oliwą z oliwek. Do kaszy przełóż wszystkie pokrojone wcześniej warzywa i rodzynki, dodaj sos, buraki, pokruszoną fetę i wszystko wymieszaj do połączenia. Podawaj schłodzone.

Smacznego!

