



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > Sałatka z komosą ryżową, mango i dodatkami



Sałatka z komosą ryżową, mango i dodatkami

★★★★★ (22)

🕒 25 minut

🍴 3 osoby

👨🍳 łatwy

Wartości odżywcze

302 kcal / 1 porcję (260 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 116.10 kcal 5.81%	🥩 Białko 3.64 g 7.28%	🍞 Węglowod. 18.74 g 6.94%	🍷 Tłuszcze 3.53 g 5.04%	🌾 Błonnik 2.85 g 11.4%	GDA 5.81 %
--	-----------------------------	---------------------------------	-------------------------------	------------------------------	----------------------

👨🍳 Składniki

- Quinoa - komosa ryżowa - 100g (½ szklanki)
- Mango - 280g (sztuka)
- Papryka czerwona - 100g (½ sztuki)
- Papryka żółta - 60g (½ sztuki)
- Ogórek gruntowy - 17.5g (½ sztuki)
- Natka pietruszki pęczek - 18g (pęczek)
- Szczypiorek siekany - 10g (2 łyżki stołowe)
- Fasola czerwona, konserwowa - 100g (5 łyżek stołowych)
- Cebula - 50g (⅔ sztuki)
- Sok z cytryny - 6g (2 łyżeczki)
- Oliwa z oliwek - 20g (2 łyżki stołowe)
- Miód pszczoły - 12g (łyżeczka)
- Ocet balsamiczny - 6g (łyżka stołowa)

👨🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Nasiona komosy ryżowej przemieść na sito i przepłucz pod bieżącą wodą. Następnie ugotuj je do miękkości przez 3-5 minut według instrukcji producenta zamieszczonej na opakowaniu. Na to samo sito nałóż fasolę czerwoną z puszk i przepłucz ją dokładnie z zalewy.

KROK 2: Pokrój mango na kawałki nieco większe niż kostki pokrojonej papryki i ogórka. Posiekaj grubo pietruszkę i szczypiorek. Dodaj ugotowaną komosę ryżową, czerwoną fasolę, mango, ogórka, czerwoną i żółtą paprykę, cebulę i wszystko dobrze wymieszaj.

KROK 3: Przygotuj dressing z soku z cytryny, miodu, oliwy z oliwek, octu balsamicznego i dopraw go do smaku solą i pieprzem. Dodaj do sałatki odpowiednią ilość dressingu, a następnie dodaj świeżą pietruszkę i szczypiorek.

Smacznego!

