



Sałatka grecka z kaszą jaglaną

★★★★★(2)

25 minut

2 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

573 kcal / 1 porcję (311 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 184.19 kcal 9.21%	Białko 5.44 g 10.88%	Węglowod. 10.03 g 3.71%	Tłuszcze 14.20 g 20.29%	Błonnik 1.51 g 6.04%	GDA 9.21%
--------------------------------------	----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	----------------------------	---------------------

Składniki

- Kasza jaglana sucha - 50g
- Ogórek gruntowy - 35g (sztuka)
- Pomidor - 130g
- Papryka czerwona - 100g (½ sztuki)
- Papryka żółta - 60g (½ sztuki)
- Cebula czerwona - 50g (½ sztuki)
- Oliwki czarne marynowane - 25g (10 sztuk)
- Ser Feta - 50g (porcja)
- Zioła prowansalskie - 3g (łyżeczka)
- Bazylia świeża - 15g (3 gałązki)
- Orzechy nerkowca - 30g
- Oliwa z oliwek - 50g (5 łyżek stołowych)
- Parmezan tarty - 24g (3 łyżki stołowe)

Sposób przyrządzenia

KROK 1. Ugotuj kaszę jaglaną, wymieszaj z bazyliowym pesto.**KROK 2.** Pokrój ogórka, pomidora, kolorową paprykę w sporą kostkę (2 cm x 2 cm), cebulę czerwoną w cienkie piórka, oliwki możesz dodać w całości lub przekroić wzdłuż na połowę. Fetę pokrój tak jak lubisz. My pokroiliśmy w duże kawałki tak, by stopniowo sobie odłamywać i kruszyć ser w ilościach takich, jakich lubimy.**KROK 3.** Wymieszaj wszystkie warzywa z kaszą, ser utóż na rancie talerza lub jeśli pokroisz go w kostkę, posyp nim sałatkę. Możesz całość posypać ziołami prowansalskimi.

Smacznego!

