



Svěží quinoový salát s limetkou

veganský,
vegetariánský,
bezlepkový

Snadné

30 minut

Pro 4 osoby

☆☆☆☆☆

Ingredience

250 g quinoy
250 g cherry rajčat
1 ks červené cibule
1 hrst máty
2 ks limetky
4 lžíce olivového oleje

Jak na to?

1. Uvařenou quinou smíchejte s přepůlenými rajčátky, najemno nakrájenou červenou cibulí, posekanou mátou a olivovým olejem.
2. Dochutě limetkovou šťávou, případně dosolte a salát podávejte vychlazený.

Quinou připravte dle návodu. Po uvaření se quinoa vyznačuje příjemně lehkou, nadýchanou strukturou a jemnou, lehce oříškovou chutí.