

Salát z quinoy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- bioquinoy 200 g
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Černé olivy 100 g
- Zelenina 250 g
- **Na zálivku**
- Panenský olivový olej 5 lžíce
- Citronová šťáva 2 lžíce
- Umeocet 1 lžíce
- Čerstvé bylinky 4 lžíce
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 2 špetka
- Kozí sýr 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Quinou několikrát důkladně properte, v cedníku přelijte horkou vodou a nechte okapat. Pak ji vsypte do 750 ml osolené vroucí vody a vařte 15–20 minut doměkka. Uvařenou quinou stáhněte z ohně, přiklopte pokličkou a nechte chvíli stát. Přísady na zálivku prošehejte, promíchejte s pokrájenou zeleninou, olivami a vařenou quinoou. Podávejte s kozím sýrem.