

Sałatka warstwowa z kaszą kuskus



Składniki

1 szklanka - kasza kuskus
2 szczypta - sól
3 szt. - łodyga selera
naciowego
puszka tuńczyka w
kawałkach w sosie
własnym
puszka kukurydzy
konserwowej
duża czerwona papryka
duży por (biała część)
5 szt. - ogórki
konserwowe
300 ml - majonez

Opis wykonania

Pyszna sałatka z kaszą kuskus niezwykle lekka i wiosenna. W sam raz dla stęsknionych wiosennego powiewu w kuchni.

Kuskus zalać wrzątkiem i dodać szczyptę soli. Przykryć na kilka minut, gdy wchłonie cały płyn przemieszać i wystudzić. Por pokroić w cienkie plasterki, przelać wrzątkiem, odcedzić. Przełożyć na dno miski, lekko posolić. Na por wyłożyć wystudzoną kaszę kuskus. Następnie ułożyć odsączonego tuńczyka. Lekko popieprzyć. Posmarować połową majonezu. Wyłożyć pokrojone w kostkę i odcisnięte ogórki konserwowe i kukurydzę. Na kukurydzę wyłożyć pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę. Pozostałą część majonezu. Seler pokroić drobno i posypać warstwę majonezu, tak aby zupełnie zakrył majonez.