

Sałatka warstwowa z kaszą kuskus



Składniki

- 1 szklanka kaszy kuskus
- 2 szczypty soli
- 3 łodygi selera naciowego
- 1 puszka tuńczyka w kawałkach w sosie własnym
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 1 duża czerwona papryka
- 1 duży por (biała część)
- 5 ogórków konserwowych
- 300 ml majonezu

Opis wykonania

Pyszna sałatka w sam raz dla stęsknionych wiosennego powiewu w kuchni. Kasza kuskus sprawia, że jest bardzo syta.



Kuskus zalej wrzątkiem i dodaj szczyptę soli. Przykryj na kilka minut, gdy wchłonie cały płyn przemieszaj i wystudź.



Por pokrój w cienkie plasterki, przelej wrzątkiem, odcedź. Przełóż na dno miski, lekko posól.



Na por wyłóż wystudzoną kaszę kuskus. Następnie ułóż odsączonego tuńczyka. Lekko dopraw pieprzem. Posmaruj połową majonezu. Wyłóż pokrojone w kostkę i odcisnięte ogórki konserwowe i kukurydzę.



Na kukurydzę wyłóż pokrojoną w kostkę czerwoną paprykę i pozostałą część majonezu. Seler pokrój drobno i posyp warstwę majonezu, tak aby zupełnie zakrył majonez.