



 Tálalás: **2 főre**

 Előkészítés:

 Elkészítés:

 **Okos Tímea Kitti**

BORSÓTABULÉ

Borsótabulé: egészséges, pont olyan tápanyagdús, mint amennyire színes, költséghatékony és még az elkészítése is hamar megvan!

HOZZÁVALÓK

500 Fagyasztott borsó
g

kuszkusz
olívaolaj
só, bors, fűszerek
petrezselyem

paradicsom
kígyóuborka
újhagyma

citromlé
lilahagyma
Friss menta

ALLERGÉNEK

- 1 A borsót megfőzzük
- 2 A kuszkuszt forró vízzel leöntjük, állni hagyjuk.
- 3 Elkeverjük a fűszerekkel, sóval, olívaolajjal.
- 4 Hozzáadjuk az előre megfőzött borsót, az apróra vágott paradicsomot, kígyóuborkát, hagymákat.
- 5 És végül a petrezselymet is.
- 6 Olívaolajjal, citromlével meglocsoljuk, végül összeforgatjuk.
- 7 Friss mentával tálaljuk.



Töltse le további receptjeinket
az auchan.hu/receptek oldalról!

