



Quinoový tabouleh

veganský

Snadné

20 minut

Pro 4 osoby



Ingredience

250 g quinoj
2 hrsti máty
4 hrsti petrželky
8 rajčat
2 šalotky
šťáva a kůra z biocitronu - na zálivku
4 lžíce javorového sirupu - na zálivku
100 ml olivového oleje - na zálivku
mořská sůl - na zálivku

Jak na to?

1. Quinou uvařte dle návodu a nechte vychladnout.
2. Rajčata nakrájejte na kostičky, šalotku, mátu a petrželku nadrobno.
3. Připravte si zálivku - do malé zavařovací sklenice dejte všechny suroviny a protřepejte.
4. Smíchejte quinou s bylinkami, šalotkou a rajčaty a nakonec přidejte zálivku.